

Œuf au plat sur fougasse aux olives et lardons, mascarpone aux asperges vertes

Adrien Branger est le grand gagnant de notre #DefiCulinaireTramier dans la catégorie « Grand classique revisité ». Pour sa recette, Adrien a choisi l'œuf au plat, qu'il a cuit dans un emporte pièce pour plus de hauteur et d'esthétisme.

Son œuf est accompagné d'une fougasse, pain typiquement provençal aux **olives** et lardons (reproduisez [notre recette de fougasse](#) ou achetez-en une dans le commerce), légumes verts de saison comme les jeunes pousses d'épinard et les asperges vertes cuisinées en mousse à base de mascarpone.

Les saveurs méridionales sont apportées par l'**huile d'olive** et les **olives noires** utilisées dans cette recette.

- 3 Pers.
- 50 Min.
- 40 Min.

Ingrédients

Pour la fougasse :

- 125 g de farine
- 1 c.à.s d'**huile d'olive vierge extra**
- 75 g d'**olives noires confites dénoyautées**
- 75 g de lardons de poitrine fumée
- 1 c.à.s de thym
- 7 cl d'eau
- 1 c.à.c de sel

Pour la crème d'asperge :

- $\frac{1}{2}$ botte d'asperges vertes
- 75 g de mascarpone
- 1 botte de ciboulette fraîche
- Sel et poivre

Pour le dressage :

- 3 œufs (préalablement placés au réfrigérateur)
- 6 pointes d'asperges vertes (conservées précédemment)
- 2 c.à.s d'**huile d'olive vierge extra**
- 3 fines tranches de poitrine fumée

- Quelques **olives noires confites dénoyautées**
- Quelques feuilles d'épinard frais

Préparation de la fougasse

Préchauffez le four à 180°C, cuisson en bas du four.

Faites cuire les lardons à feu vif dans une poêle et réservez.

Dans un saladier, placez la farine et le sel auquel on ajoute l'**huile d'olive**. Incorporez l'eau petit à petit jusqu'à obtenir une pâte. Ajoutez-y les lardons et les **olives**. Pétrissez la pâte à la main et étalez-là sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Lustrez au pinceau la pâte en surface avec de l'**huile d'olive** et saupoudrez de thym.

Faites cuire en bas du four pendant 25 min.

Préparation de la crème d'asperge

Faites cuire les asperges à la vapeur pendant 10 min. Egouttez et réservez-les dans un plat rempli d'eau glacée pour arrêter la cuisson.

Mixez les asperges dans un blender. Gardez 6 pointes pour la décoration de votre plat.

Dans un saladier, battez le mascarpone au fouet. Ajoutez-y la purée d'asperge. Salez et poivrez. Placez au réfrigérateur.

Ciselez la ciboulette très finement et réservez.

Dressage

Coupez en fines rondelles quelques **olives noires confites** pour la décoration.

Faites cuire les œufs au plat à la dernière minute dans un emporte-pièce rond.

Grillez les tranches de poitrine fumée sans matière grasse dans une poêle.

Faites revenir rapidement les pointes d'asperge dans de l'**huile d'olive**.

Coupez encore à l'aide d'un emporte-pièce rond, trois disques de fougasse. Divisez-les en deux et placez-les légèrement espacés sur une ardoise.

Superposez l'œuf au plat tout juste cuit et ajoutez quelques rondelles d'**olives**. Placez ensuite quelques feuilles d'épinard et les pointes d'asperge poêlées tout autour.

Formez deux traits nets de mascarpone aux asperges à l'aide d'une cuillère à soupe.

Placez sur chacun un morceau de poitrine fumée grillé et parsemez de ciboulette ciselée.

Dégustez sans attendre cet œuf au plat revisité aux saveurs d'**olives noires** et légumes verts de saison !

Astuce

Adrien Branger vous livre ses secrets : « J'ai essayé de réaliser un dressage original et net à la fois. J'ai donc choisi une ardoise noire circulaire pour faire ressortir les couleurs claires (blanc d'œuf et mousse aux asperges) de ma recette.

On commence par dresser au centre (légumes puis fougasse et enfin œuf superposé) et ensuite on décore (traits de mousse, **olives** émincées, ciboulette ciselée).

Pour une photographie d'une qualité et netteté supérieure, j'ai simplement privilégié l'extérieur (possible même avec un smartphone). »

D'autres recettes de notre **#DefiCulinaireTramier**

Défi culinaire 2018 / Petit poisson rouge dans son aquarium

Egg boat aux olives, tomates et mozzarella

Pain perdu salé et œufs pochés

Œufs écossais – Scotch eggs