

RECETTE DU MOIS
OCCITANIE

*Œuf parfait, piperade, émulsion au chorizo
et pain croustillant*

Œuf cuit dans sa coquille à 63° pendant 40min en vapeur
Egg cooked in its shell at 63° for 40min in steam

PIPERADE

Oignons rouges, poivrons rouges et jaunes épluchés et émincés
Tomates émondées, épépinées et taillées
*Red onions, red and yellow peppers, peeled and thinly sliced
Peeled, seeded and sliced tomatoes*

Tout faire revenir dans l'huile d'olive avec un peu d'ail, du piment d'Espelette
et faire confire
Cook in olive oil with a little garlic, Espelette pepper and confit.

ÉMULSION AU CHORIZO

Faire infuser du chorizo en morceaux dans de la crème, mixer et passer au
chinois
Infuse chorizo pieces in cream, blend and strain.

PAIN CROUSTILLANT

Tailler une fine tranche de pain et la mettre au four à 150° , à toaster avec un
peu d'huile d'olive.
Cut a thin slice of bread and place in the oven at 150° to toast with a little olive oil.

DRESSAGE

Dans une assiette creuse, disposer au centre la piperade, casser l'œuf dans
un petit récipient et le déposer délicatement sur la piperade.
*In a shallow dish, place the piperade in the center, break the egg into a small bowl and
place gently over the piperade.*

Emulsionner la crème de chorizo et napper le tout
Emulsify the cream of chorizo and coat with the mixture.