

# LA RECETTE

## du chef

### INGRÉDIENTS

4 personnes

- 7 œufs plein air
- 2 carottes
- ½ chou blanc
- 1 botte de ciboulette
- 1 botte de persil
- 1 botte d'oignons botte
- 1 saucisse fumée cuite (environ 100 g)
- Huile de tournesol
- Moutarde de Dijon
- Oignons
- 50 g de farine



Thibaud Cucherat  
Restaurant La Bastide de Châtel  
9 place Verdun  
Saint-Haon-le-Châtel  
04 77 66 91 60  
[labastidedechatel.com](http://labastidedechatel.com)



### Recette

## ŒUFS FERMIERS,

MAYONNAISE AUX HERBES, COLESLAW ET SAUCISSE FUMÉE

*D'après une idée du chef Thibaud Cucherat - Restaurant La Bastide de Châtel*  
Coût de la recette : 3€ par personne. Niveau de difficulté : facile.  
Préparation et cuisson : 1 heure

### LA RECETTE

Cuire à l'eau bouillante 6 œufs pendant 8 min. Les refroidir à l'eau puis les écaler. Garder au frais.

#### La mayonnaise aux herbes

Séparer le jaune du blanc de l'œuf restant. Dans un saladier, mettre le jaune, une cuillère à soupe de moutarde, sel et poivre. Mélanger puis monter la mayonnaise au fouet en ajoutant progressivement l'huile de tournesol. Une fois ferme, ajouter un trait de vinaigre (Xérès de préférence). Équeuter le persil et le hacher finement. Émincer finement la ciboulette et le vert de l'oignon botte. Garder le plan de l'oignon pour la suite. Ajouter les herbes à la mayonnaise.

#### Oignons frits

À l'aide d'une mandoline, trancher finement les oignons puis les mélanger avec la farine.

Faire chauffer l'huile à 180°C et frire les oignons farinés. Les retirer puis les mettre sur un papier absorbant.

#### Coleslaw et saucisse fumée

Râper les carottes épluchées et émincer le chou finement. Les mélanger avec la saucisse fumée taillée en petit dés et une bonne cuillère de la mayonnaise.

### LE DRESSAGE

Déposer un fond de coleslaw dans l'assiette.

Couper les œufs en deux puis les déposer dessus avec la mayonnaise et les oignons frits.

### LE BON ACCORD

Un Urfé Saint-Jacques du Domaine des Ardaillons à Saint-Haon-le-Châtel