

FOU DE CUISINE

CULTURE CHEF·FE #25

SEPTEMBRE
OCTOBRE
NOVEMBRE
2021

LE BŒUF
WELLINGTON
SUPERSTAR



Pascal Barbot
Édouard Beauflis
Pierre Sang Boyer
Michel & Sébastien
Bras
Amandine Chaignot
Galien Emery
Lucas Felzine
Adrien Ferrand
Éric Frechon
Adeline Grattard
Nathan Helo
Simon Horwitz
Khánh-Ly Huynh
Kei Kobayashi
Sarah Mainguy
Alessandra
Montagne
Christophe Pelé
Céline Pham
Morgane Rimbaud
Mory Sacko
Jean Sévègnes
Claire Vallée
Oliver Woodhead

PRESSMAKER

BELGIQUE/LUXEMBOURG/DOM. 19 € - CANADA :
13,99 \$ CAN. - ESPAGNE/ITALIE/PORTUGAL : 8,20 €
- MAROC : 7,500 MAD. - SUISSE : 13,50 CHF

L 15662 - 25 - F - 7,50 € - RD



MASTERCLASS

PASCAL BARBOT

L'ASTRANCE AU CŒUR

BIOPIC

MICHEL & SÉBASTIEN BRAS

CUISINE ET CONFIDENCES

OMAKASE

MORY SACKO

DE LA MER À LA TERRE

SCOTCH EGG : L'ŒUF PARFAIT

C'est un rêve d'amateur d'œuf, un genre de gourmandise protéinée ultime à laquelle on ne demande qu'à succomber.

Si le nom *scotch egg* signifie littéralement « œuf écossais », il semble avéré que cette curiosité gourmande n'est pas née en Écosse. Ses origines sont incertaines : on parle d'une déclinaison d'une recette indienne, d'une invention du grand magasin Fortnum & Mason ou encore d'un plat élaboré pour la première fois dans le Yorkshire ; quoi qu'il en soit, c'est aujourd'hui un snack qui a le vent en poupe. Le *scotch egg* de base se compose d'un œuf, dur ou mollet, recouvert d'une couche de viande (plus rarement de poisson, mais cela arrive), passé dans la panure et frit. Son format lui permet de se transporter facilement. Il se mange chaud ou froid : partenaire idéal d'un pique-nique ou d'un voyage en train, il se déguste également au pub, accompagné d'une bonne pinte et d'une salade, venue compenser la richesse de l'objet.

LE SCOTCH EGG DE CHEZ HUBRIS : UN MUST

En France, il a aussi ses adeptes. Benoît Chavanne, le fondateur du bar à vin Hubris, propose des *scotch eggs* qui ont la réputation d'être les meilleurs de la capitale. Il leur accorde un soin méticuleux, et sa délicieuse recette d'aujourd'hui est le fruit de longues années de recherches et d'améliorations. « *Contrairement à la version anglaise de base qui contient un œuf dur, je préfère l'œuf mollet, mais c'est beaucoup plus technique. Il faut d'abord sous-cuire l'œuf puis l'écaler délicatement. Ensuite, on le recouvre de chair à saucisse de bonne qualité. Dans les versions industrielles, elle est parfois remplacée par de la volaille, mais c'est dommage. On prépare une panure avec une chapelure de pain : attention, n'utilisez pas les panures du supermarché, trop souvent bourrées d'additifs divers, de matière grasse ou de sucre. J'utilise une chapelure que mon boulanger me prépare spécialement, j'ai même défini la mouture parfaite.* » L'œuf est ensuite plongé en friture et servi avec une salade verte, uniquement agrémentée d'une huile d'olive noire bien typée : « *Nous sommes un bar à vin avant tout, je ne veux pas de sensations vinaigrées qui viendraient contrarier*



la dégustation du vin. » Il s'autorise cependant une pointe de hachis de cornichons.

Ensuite, on fait ce qu'on veut : en tapas à partager, en entrée, en plat principal avec quelques frites, ou même à emporter, les *scotch eggs* de Hubris font courir les habitants du quartier. « *Pour les réchauffer, flashez-les 2 minutes au four préchauffé à 220 °C.* » Même le légendaire critique François Simon recommande de grimper les pentes de Ménilmontant pour s'en régaler.

Et si vous n'habitez pas Paris, cherchez autour de chez vous un bistrot d'amateurs. Évitez cependant les *scotch eggs* vendus dans les grandes surfaces (même anglaises), ils sont toujours décevants et bien loin du régal d'une version artisanale préparée minute.