



<https://www.180c.fr>

/ 31 mai 2023

180° Un produit, un chef : L'œuf croustillant de Benjamin Jourdren, à La Table de Balthazar

La Redaction(<https://www.180c.fr/author/la-redaction/>)





Au gré de nos pérégrinations de saison, on vous fait découvrir un produit d'exception, son origine et la manière dont un Chef le valorise.

Un œuf, quoi de plus simple qu'un œuf ! L'œuf, on en a d'ailleurs fait notre premier Grand Cahier à commander

ici(<https://www.180c.fr/produit/les-grands-cahiers-180c-oeuf/>). **Il se dit que la poule était domestiquée quelque 3200 ans avant notre ère. L'œuf : symbole de fertilité pour les Égyptiens, de Pâques pour les Chrétiens, Louis XV en raffolait à la coque quand le roi d'Espagne Alphonse XIII prépare son omelette au jambon lui-même un soir de Noël. Au restaurant de Rennes**(<https://www.yonder.fr/les-tops/restaurants/meilleurs-restaurants-de-rennes>), « **La Table de Balthazar** », Benjamin Jourden le revisite de façon printanière. Croustillant, il se pare d'une purée de petits pois et s'enivre d'une émulsion de lait et de crème infusés à la lavande.

Pourquoi avoir choisi de mettre en avant un œuf en plat signature ?

Ce n'est pas un plat signature, je n'en ai pas encore ! Quoique, celui-ci pourrait le devenir. Pourquoi l'œuf ? Parce que j'aime les produits simples. Et parce que Pâques approchait et que, plutôt que de le présenter en dessert, je préférais l'envisager en version salé. Je l'ai d'abord cuisiné mollet, lustré au cacao et sur un foin de céleri dans ma carte précédente. Aujourd'hui, je le voulais encore plus printanier, floral.

Comment avez-vous imaginé cette recette ?

Mon processus créatif est toujours un peu le même. Je laisse les idées et les envies venir. L'œuf mollet est servi chaud. Pour compenser le côté coulant du jaune, je le souhaitais croustillant, mais pas en chapelure classique. Je l'ai donc piqué de kadaïf, variété turque des cheveux d'ange et assez neutre en goût. En plus, le visuel est sympa. Ensuite, la saison des petits pois débutait. L'occasion de les préparer en espuma pour la légèreté, et en entier juste blanchis, frais. Et désenrobés : c'est un petit détail mais je vous assure que cela fait toute la différence, on gagne en douceur ce que l'on perd en farineux. Quelques pois gourmands pour ajouter une fraîcheur en bouche et de la mâche.

**“ J’avais vraiment envie
d’un plat tout en légèreté, en
adéquation avec les beaux
jours qui reviennent. ”**

La lavande s'est imposée, infusée dans un mélange moitié lait, moitié crème, pour donner une note florale, et présentée en émulsion. Les pois gourmands et les petits pois frais sont travaillés avec de la fleur de sel et de l'huile de lavande.



Le Balthazar côté hôtel, et restaurant à droite avec le fameux œuf croustillant

D'où viennent les produits ?

Les œufs nous sont fournis par la Ferme du Bon Abri, à moins d'une heure de Rennes. Il faut des œufs extra frais, d'un bon calibre, avec un jaune bien... jaune. Mais l'œuf lui-même devait être de qualité irréprochable, notamment pour l'écaler sans trop de difficulté, une gageure ! Pour les petits pois, j'ai un producteur de micropousses, Quentin Stil à une quinzaine de kilomètres de Rennes : il fait des merveilles.

Texte de Pascale Missoud



LA TABLE DE BALTHAZAR(<https://hotel-balthazar.com/fr/restaurant.html>).

19, rue du Marechal Joffre

35000 Rennes - France

+33 2 99 32 76 14