<u>Œuf parfait, poêlée de shii take et magret fumé, écume de lait</u>

<u>Œuf Parfait :</u> la ferme du dos d'âne à Martigné-Ferchaud

4 Œufs bio

Cuire les œufs au four vapeur 1h à 63°C. Refroidir immédiatement dans de l'eau glacée à la sortie du four en les manipulant avec précaution pour ne pas casser la structure de l'œuf.

<u>Magret fumé</u> : la ferme du Mée à Essé

1 Magret de canard
300 gr gros sel
100gr sucre
Epices : badiane, cannelle, baies rose, poivre noir

Dénerver et légèrement parer le gras. Mixer ensemble le sel, le sucre et les épices selon l'envie. Couvrir le magret avec le mélange de sel et laisser reposer 12h. Dessaler le magret sous l'eau froide puis le sécher dans un torchon. Fumer 2 à 3 heures avec d'un petit fumoir.

<u>Poêlée de shii take :</u> Les champignons du Begouin à Martigné-Ferchaud

200 gr de shii take
20 gr de beurre
1 gousse d'ail
10 gr de persil haché
Sel et poivre

Enlever les pied des champignons et les tailler en 4. Les poêler avec le beurre et ajouter à la fin de cuisson la gousse d'ail hachée et le persil. Assaisonner. Attention la cuisson doit être rapide et dans une poêle bien chaude.

<u>Ecume de lait :</u> La ferme de la Roche Pencé

200 gr de lait
50 gr de poitrine fumée

Faire bouillir le lait avec la poitrine puis laisser reposer 1 heure ou plus selon le goût fumé souhaité. Passer à travers une passette et réserver le lait. Au moment de servir, réchauffer le lait et réaliser une écume à l'aide d'un mixeur plongeant en l'inclinant pour incorporer de l'air et prélever à l'aide d'une cuillère l'écume en surface.

<u>Purée d'oignon</u> : Les jardins du Châtaignier à Corps-Nuds

300gr d'oignons émincés
100gr beurre
Crème liquide

Laisser caraméliser les oignons émincés et le beurre dans une casserole à feu doux. Les oignons doivent légèrement accrocher au fond afin de donner un bon goût caramélisé. Egoutter et mixer en rajoutant un trait de crème liquide. Rectifier l'assaisonnement.