

ŒUF DE FERME BASSE TEMPÉRATURE, ASPERGES BLANCHES, COULIS ET ESPUMA AIL DES OURS



Ingrédients pour 25 personnes

Ingrédient	Quantité
oeufs de ferme	25 pcs
Asperges blanches	25 pcs
crème à 35%	600 gr
fond de volaille lyophilisé	2 c. à s.
feuille ail des ours	200 gr
beurre en dés	80 gr
Blancs d'oeufs	225 gr
feuille ail des ours	1 poignée
ciabatta	1 pc
Lard 'petit déjeuner'	25 tranches
Radis	1 botte
feuille ail des ours	1 poignée ()
huile olive	10 cl
ail des ours	5 fleurs
Fleur de sel	(pour mémoire)
Beurre	(pour mémoire)
Sel et poivre du moulin	(pour mémoire)

Préparation

Les réserver ensuite à 55 – 60°C jusqu'au service.

Asperges blanches

1. Éplucher les asperges et couper le pied. Les cuire à l'eau bouillantes salée (debout). Égoutter et refroidir, les couper en tronçons et les réchauffer au beurre au moment du service.
-

Coulis à l'ail des ours

1. Faire réduire la crème fraîche additionnée d'un peu de fond de volaille jusqu'à consistance 'nappante'. Mettre de côté jusqu'au service. Un peu avant l'envoi, réchauffer le coulis, puis le placer dans un blender (Vitamix), ajouter +/- 200gr d'ail des ours émincé grossièrement et mixer finement, rectifier l'assaisonnement.
-

Espuma à l'ail des ours

1. Fondre le beurre dans un petit poêlon, puis ajouter les blancs d'œuf et mixer sur feu doux jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Hors du feu ajouter de l'ail des ours au goût, l'assaisonnement et un blanc d'œuf cru, puis mixer. Chinoiser et placer le siphon à température ambiante/tiède.
-

Garnitures

1. Huile à l'ail des ours : mixer finement des feuilles d'ail des ours dans de l'huile d'olive, filtrer au chinois fin et laisser décanter. Couper la ciabatta en tranche de 1 cm, badigeonner légèrement d'huile d'olive (sur les 2 faces) et colorer au four en retournant à mi-cuisson. Griller à la poêle les tranches de lard petit déjeuner (bien à plat) et les placer sur papier essuie tout en attendant l'envoi. Couper des rondelles de radis. Préparer les fleurs d'ail des ours.
-