

OEUF TOQUÉ, PETITS GRIS, CRÈME D'AIL DES OURS, ESPUMA D'ASPERGE BLANCHE



Ingrédients pour 25 personnes

Ingrédient	Quantité
oignon blanc	1 pce (crème d'ail des ours)
Bouillon de légumes	15 cl (crème d'ail des ours)
feuille d'ail des ours 1	20 pce (crème d'ail des ours)
crème culinaire	10 cl (crème d'ail des ours)
feuille d'ail des ours 2	5 pce (crème d'ail des ours)
Pain de mie	2 tranches (croutons)
beurre salé	(croutons)
oignon blanc	1 pce (esepuma d'asperge blanche)
Bouillon de légumes	(esepuma d'asperge blanc)
asperge blanche	600 g (esepuma d'asperge blanc)
crème à 40%	(esepuma d'asperge blanc)
pro espuma chaud	(esepuma d'asperge blanc)
Petit gris de Warnant au court bouillon	50 pce
oeuf XL	25 pce

Préparation

1. Pour la crème d'ail des ours: Faire suer un gros oignons taillé en brunoise. Ajouter le bouillon de légumes. Ajouter les feuilles d'ail des ours (1) et poursuivre la cuisson 2 minutes. Passer la préparation au blender en ajoutant un filet de crème jusqu'à obtenir une consistance "veloutée". Puis ajouter les feuilles d'ail des ours (2) (le fait d'ajouter des feuilles non cuites va redonner un peu de punch à la préparation). Assaisonner et réserver

avec un beurre moussant. Réserver

3. Pour l'espuma d'asperge blanche: Tailler en brunoise et faire suer l'oignons. Ajouter les asperges blanches épluchées et taillées en tronçons. Mouiller à hauteur avec du bouillon de légumes. Poursuivre la cuisson à frémissement pendant une vingtaine de minutes. Ajouter un trait de crème à 40% et mixer. Passer le velouté obtenu au chinois. Ajouter le pro espuma (50g par litre de velouté) mixer et placer dans un siphon. Gazer le siphon et le réserver au bain mair à environ 65°C.
-
-

4. Pour les oeufs: A l'aide d'un toqueur à oeuf, scalper les oeufs. Les vider de leur blanc uniquement. Placer les coquille d'oeuf avec leur jaune sur un bain d'eau à 65°C pendant environ 10/12 minutes de manière à légèrement cuire les jaunes et a leur donner une texture crémeuse.
-
-

5. Envoi/dressage: Tailler grossièrement les petits gris de Warnant et les mélanger à la crème d'ail des ours préalablement tiédie. Placer les oeufs dans des bols/assiettes creuses garnies de lentilles, pois chiches (de manière à maintenir l'oeuf droit). Garnir les oeufs du mélange crème d'ail des ours/escargots, de 2/3 croutons, puis d'espuma d'asperge blanche.
-
-