



« Charlotte d'asperges blanches, dos de Salma œuf coque « sans coque » Riz venere et son sabayon au vin jaune »

Pour 4 personnes

48 asperges blanches, 400 gr de dos de Salma, 1 fond de tarte flambée, 150gr riz venere, 50 g de beurre pour le riz.

Pour le sabayon : 5 jaunes d'œuf, 20g de beurre clarifié, 5 cl de vin jaune, fleur de sel et piment d'Espelette.

Pour l'œuf coque « sans coque » : 4 œufs + 2 pour la panure, chapelure et farine.

Eplucher les asperges, confectionner des bottes de 15 asperges.

Pocher les dans l'eau bouillante fortement salée pendant 8 minutes, les refroidir à l'eau glacée.

Cuire le riz venere à l'eau salée pendant 45 minutes.

Cuire les œufs coque pendant 5 minutes, puis stopper immédiatement la cuisson à l'eau glacée. Les éplucher délicatement, puis les paner 2 fois à l'anglaise (œuf -farine -chapelure)

Confectionner des cercles en pâte : détailler un fond de pâte à tarte flambée en 4 rectangles de 24.5 cm/ 4.5 cm, les passer au beurre clarifié, les enrouler sur un cercle inox de 7.5 cm, puis en remettre un autre de 8 cm autour.

Passer au four 5 minutes à 180 °.

Verser, dans une sauteuse préalablement chauffée, le vin jaune afin de supprimer son acidité et le réduire légèrement.

Ajouter les jaunes d'œufs, saler puis les émulsionner à froid, cuire à chaleur modérée et incorporer le plus d'air possible.

Refroidir légèrement puis ajouter régulièrement le beurre clarifié, rectifier l'assaisonnement.

Marquer le dos de Salma à l'huile d'olive des quatre faces, le garder rosé, saler et poivrer.

Recette proposée par :

Christophe Poirot

La Table d'Angèle

30 Grande Rue

88250 La Bresse

03.29.25.41.97