

Oeuf Cocotte Grand-mère crème de citrons confits et caviar d'Aquitaine

pour 4 personnes

■ Ingrédients :

4 oeufs bio
20 cl de crème liquide
1 cuillère à soupe de pâte de citron confit
80 g de saumon fumé d'Ecosse
20 g de caviar d'Aquitaine
8 petites tranches de baguette coupées très fines en sifflet, beurrées et dorées au four entre deux toiles de cuisson silicones
sel, poivre
huile d'olive

■ Pâte de citron confit :

1 citron jaune
20 g de sel fin
20 g de sucre semoule
7 cl d'huile de pépin de raisin

Pâte de citron: la faire 8 jours avant

Mélanger le sel et le sucre. Inciser le citron de haut en bas et de bas en haut sur les $\frac{3}{4}$ de la hauteur en faisant en sorte que les axes de coupe soient perpendiculaires. Fourrer le citron avec le mélange et le mettre sous vide. Après 8 jours, sortir le citron, le rincer. Enlever la partie blanche entre le zeste et la pulpe ainsi que les pépins. Mixer au blender la pulpe et le zeste avec l'huile de façon à obtenir une crème onctueuse. Cette pâte peut se conserver plusieurs semaines au frigo.

Les oeufs:

Mettre les oeufs à cuire: porter l'eau à 68°, plonger les oeufs et les laisser 20 minutes en maintenant toujours la température à 68°.
Pendant ce temps, réduire la crème puis incorporer une cuillère à soupe de pâte de citron, rectifier l'assaisonnement, la mixer et la maintenir au chaud.
Couper le saumon fumé en petits dés de 1 cm et l'assaisonner avec un peu d'huile d'olive.

■ Dressage :

Mettre 4 coupes en verre à chauffer doucement. Disposer le saumon fumé au fond.
Après 20 minutes de cuisson, sortir les oeufs délicatement de leurs coquilles. Cette opération doit se faire dans un saladier d'eau tiède (50° environ) et en totale immersion. Mettre l'oeuf au dessus du saumon fumé. Arroser de la crème puis pour finir déposer 5 g de caviar.
Poser la coupe sur une assiette avec un papier dentelle et poser à côté 2 tranches de baguette dorées au four.

Bon appétit !

Recette proposée par :

François Lachaux

Hostellerie des Bas Rupts

Les Bas-Rupts

181, route de Saint-Dié

88400 Gérardmer

03.29.63.09.25

www.bas-rupts.com

basrupts@relaischateaux.com