

Omble chevalier confit à l'huile d'olive, pointes d'asperges vertes du Pertuis, chutney de kumquats, citron et caviar par le Chef Davy Tissot.



#### Ingrédients pour 4 personnes :

250 g de filet d'Omble Chevalier  
10 grosses asperges vertes  
40 g de confiture de kumquats  
0.5 l d'huile d'olive  
2 oranges  
2 clémentines  
1 pamplemousse  
16 g de caviar  
Petites pousses de betteraves  
0.5 l de fond blanc  
1 gousse d'ail  
1 brin de thym frais

#### Préparation

##### Les Ombles Chevalier

- Désarêter les filets d'Omble.
- Mettre l'huile d'olive à chauffer à 60°C, y plonger les Ombles Chevalier, les cuire jusqu'à atteindre une température de 45°C à coeur.
- Débarrasser sur une grille, maintenir à température ambiante.

##### Les asperges

- Tailler les asperges. Dans une cocotte, mettre l'huile d'olive, l'ail et le thym, ajouter les asperges, les assaisonner en sel, les faire suer une première fois puis ré-assaisonner, laisser pénétrer l'assaisonnement au coeur du légume puis mouiller avec le fond blanc jusqu'à hauteur.
- Réserver les asperges à température ambiante.

##### La poudre d'agrumes

- La veille, prélever les zestes des oranges, des clémentines et du pamplemousse.
- Mettre à sécher dans un four ou dans un déshumidificateur à 70°C pour éviter la coloration. Une fois bien sec, les mixer au robot pour obtenir une poudre.

##### Confiture de kumquats

- Mettre à chauffer 1 l d'eau, 300 g de sucre, un bâton de cannelle, deux badianes, une gousse de vanille et des graines de cardamome. Faire bouillir.
- Laver les kumquats puis les mettre à pocher dans ce sirop, confire à feu doux pendant une journée.
- Les couper en deux, enlever les pépins puis mixer au blender pour obtenir un chutney bien lisse.
- Réserver en pipette.

##### Dressage

- Dans le fond d'une assiette plate, mettre la poudre d'agrumes, disposer les asperges de manière harmonieuse, légèrement huilées salées à la fleur de sel et avec quelques grains de caviar.
- Disposer trois morceaux d'Omble Chevalier, quelques grains de fleurs de sel fumées et disposer les pousses de betterave.
- Ajouter quelques points de confiture de kumquats sur l'assiette.