

GAGGENAU

Recette du Chef Christophe Saintagne

ENTRÉE : ASPERGES ET POIREAUX À LA VAPEUR DE LAURIER, SAUCE MOUSSELINE AU CITRON VERT, OLIVES, GRAINES DE COURGE TORRÉFIÉES

Recette pour 4 personnes :

Ingrédients :

- 8 poireaux crayons
- 12 asperges blanches
- 4 feuilles de laurier
- 4 œufs
- 125gr de beurre doux
- 3 citrons verts
- 1 poignée d'olives noires
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 c. à soupe de graines de courge torrifiées
- Piment d'Espelette

Préparation pour les légumes :

Préchauffer le four combi-vapeur. Eplucher les asperges, enlever la première peau des blancs de poireaux, déposer le tout dans un plat sur les feuilles de laurier, saler puis enfourner à **100°C et 100% d'humidité pendant 35 min.**

Préparation pour la sauce :

Pendant ce temps, déposer les jaunes d'œufs dans une petite casserole. Ajouter 4 c. à soupe d'eau, puis émulsionner au fouet en chauffant doucement, jusqu'à ce que le mélange fume légèrement et soit bien mousseux.

Ajouter le beurre doux en morceaux en fouettant hors du feu puis râper un zeste de citron dans la sauce. Presser et ajouter les 3 jus, saler.

Déposer les olives dans le bol d'un mixeur, ajouter l'huile d'olive, mixer très fin, débarrasser.

Dressage :

Disposer les légumes dans 4 assiettes chaudes. Faire un cornet de sauce mousseline et un cornet de sauce olive, napper les légumes en les zébrant, ajouter les graines de courge et poudrer de piment d'Espelette.