



# OEUF POCHÉ, ASPERGES VERTES & SABAYON CITRONNÉ

avec le chef Glodi Limangi

## INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 16 asperges vertes
- 4 oeufs
- 6 jaunes d'oeufs
- 80 g beurre fondu
- 1 citron
- Sel, poivre
- Huile de persil
- Film alimentaire

## PRÉPARATION

- 01.** Couper la partie filandreuse des asperges vertes puis les peler.
- 02.** Déposer un morceau de film alimentaire dans un petit bol.
- 03.** Casser l'oeuf dedans et assaisonner avec un mélange de sel et de poivre.
- 04.** Refermer le film alimentaire avec l'oeuf à l'intérieur en serrant bien pour enlever l'air.
- 05.** Prendre 6 oeufs et séparer les jaunes des blancs, puis mettre les jaunes d'oeufs dans un bol.
- 06.** Faire bouillir de l'eau et ajouter les asperges vertes pendant 7 min, puis les refroidir dans de l'eau froide.
- 07.** Placer les oeufs pochés dans la même eau, frémissante, pendant exactement 3 min puis les laisser refroidir.
- 08.** Mettre bol avec les oeufs toujours dans la casserole d'eau bouillante, puis assaisonner avec du sel et du jus de citron.
- 09.** En gardant l'eau très chaude, fouetter le mélange jusqu'à obtenir une mousse.
- 10.** Ajouter le beurre dans l'émulsion en continuant de fouetter pour obtenir un sabayon citronné.





## DRESSAGE

- 01.** Déposer les asperges dans l'assiette.
- 02.** Sortir l'oeuf poché du film alimentaire et le poser au centre de l'assiette.
- 03.** Ajouter le sabayon sur les asperges.
- 04.** Décorer le tout harmonieusement avec des fleurs et de l'huile de persil.

