

Œuf poché, crème de christophine, marlin fumé et caviar

Temps de préparation

30 minutes

Temps de cuisson

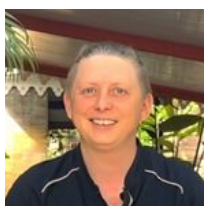
20 minutes

Temps de repos

1 heure

Nombre de couverts

4



Mathieu Keusch

Le 1643



Liste des ingrédients

- 100 g de purée de christophine
- 2 œufs
- 200 g de crème liquide
- Sel
- Poivre
- Muscade
- 20 g de marlin fumé râpé
- 10 g de caviar
- 5 g d'oignons pays ciselé

Recette

Placez le marlin fumé au congélateur pendant une heure.

Epluchez la christophine, taillez en gros morceaux et faites cuire dans l'eau bouillante pendant 20 minutes.

Passez au chinois en écrasant la crème et la christophine, jusqu'à l'obtention d'un appareil bien lisse.

Versez dans le siphon

Pochez les œufs dans l'eau vinaigrée, salée.

Placez l'œuf poché au centre de l'assiette, versez la crème au siphon autour de l'œuf et déposez l'oignon péyi ciselé.

Détaillez le marlin fumé congelé, et râpé celui-ci sur l'assiette. Déposez au centre de celle-ci une cuillère à café de caviar

Bon appétit