

Asperges de pays cuites entières Œuf coulant et ravigote de poisson fumé

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour les asperges :

24 asperges vertes, sel, sucre, huile d'olive

Pour les œufs :

6 œufs extra-frais, huile d'olive

Pour la ravigote :

1 œuf, 1 cuillère de moutarde à l'ancienne, 2dl d'huile de tournesol, 1 pomme rouge, 1 oignon nouveau, 100g de flétan fumé coupé en petits dés, 100g de truite fumée coupée en petits dés, 50g de filet d'anguille fumée coupée en petits dés, assaisonnement, vinaigre balsamique blanc

Finition :

Huile d'olive, œuf de truite fumés, fleur de sel, poivre

Les asperges :

Eplucher les asperges. Les laver soigneusement. Retirer le bout en coupant une tranche de 3mm. Les couper à 12cm en partant de la tête. Glacer à blanc les asperges avec un peu d'eau, sel, sucre et huile d'olive.

Couper les bouts d'asperge restants en petits dés. Réserver.

La ravigote :

Monter une mayonnaise ferme avec l'œuf, la moutarde et l'huile de tournesol. Assaisonner et ajouter un trait de balsamique blanc. Couper l'oignon et la pomme en petits dés. Ajouter à la mayonnaise les dés de pomme, d'oignon, de truite, de flétan, d'anguille et les dés d'asperge réservés.

Les œufs :

Cuire les œufs au plat en gardant le jaune bien coulant. Retailer à l'emporte pièce.

Dressage :

Dresser un généreux socle de ravigote au centre de 6 assiettes plates.

Répartir dessus les asperges. Finir en posant un œuf coulant. Finir avec un cordon d'œufs de truite détendus dans un peu d'huile d'olive. Poser sur le jaune d'œuf, quelques grains de fleur de sel et de poivre