



Seafood Maison

L'ANGUILLE



IDÉES RECETTES

La Manufacture

Asperges vertes cuites et crues, œuf mimosa, anguille fumée

Pour 4 personnes

- 24 grosses asperges vertes • 2 bottes de fines asperges vertes
- 1 filet d'**anguille fumée de la maison Kaviari** • 5g de beurre
- 2 œufs • huile d'olive • sel, poivre.

1. Laver puis émincer les 2 bottes d'asperges vertes. Dans une cocotte, faire chauffer les asperges 5 min, mouiller à mi-hauteur avec le fond blanc chaud à couvert 5 min. Faire refroidir et mixer l'ensemble en rectifiant l'assaisonnement.

2. Laver, couper et éplucher les pieds d'asperge. Couper quatre d'entre elles en biseau et les retailler à la mandoline en douze copeaux de 2 mm d'épaisseur. Réserver dans de l'eau glacée.

3. Dans une cocotte, chauffer un filet d'huile d'olive et faire revenir le reste des asperges. Mouiller à hauteur de fond blanc chaud et cuire à couvert pendant 8 min. à feu vif. En fin de cuisson, glacer les asperges dans leur jus de cuisson. Les verser dans un plat beurré et saupoudrer de parmesan.

4. Cuire les œufs 10 min dans de l'eau salée portée à ébullition. Les refroidir et les écaler en séparant les blancs des jaunes. Tailler le filet d'anguille en biseaux et le répartir.

5. Dresser les asperges dans chaque assiette et ajouter les copeaux d'asperges crues. Disposer les œufs au centre de l'assiette. Ajouter un cordon de coulis autour des asperges et l'anguille fumée. Assaisonner avec pincée de fleur de sel, du poivre et un trait d'huile d'olive.



Kaviari
PARIS