

Recette

SPÉCIAL CONFINEMENT



« Royale au brebis Corse de chez Mons, asperges, jaunes d'œufs, soja, balsamique & chips de saucissons »

—
**Par Vassily Patain – Restaurant « Chez Nine »
Roanne**

Ingrédients

pour 4 personnes

6 œufs
250 g de fromage
de brebis affinés
400 g de lait
8 asperges vertes
sauce soja sucré et salé
vinaigre balsamique
huile de colza grillé
2 oignons nouveaux
sel, poivre,
piment d'espelette
12 tranches
de saucissons de pays

Faire mariner 4 jaunes d'œufs fermiers dans une sauce soja sucrée-salée et vinaigre balsamique à part égale pendant 1h45.

Royale au fromage : 250g de fromage fondus dans 400g de lait. Ensuite ajouter les 4 blancs d'œufs d'où on a retiré les jaunes + 2 œufs entiers, sel, poivre et piment de Cayenne. Verser l'appareil à crème au fond de 4 assiettes creuses. Ajouter les queues d'asperges émincées et les verts de cébettes revenus au beurre sur le dessus. Cuire à 125 degrés pendant 30 à 45 minutes.

Pendant ce temps-là : émincer les bulbes d'oignons nouveaux bien fin et à la rasette tailler finement les têtes d'asperges crues dans la longueur. Assaisonner sel, poivre, huile de colza grillé et vinaigre. Sécher à la poêle les tranches de saucissons. Pocher 6 têtes d'asperges 3 minutes et les faire revenir au beurre et les ajouter enfin au dressage de l'assiette.

Vérifier la cuisson et dressez!