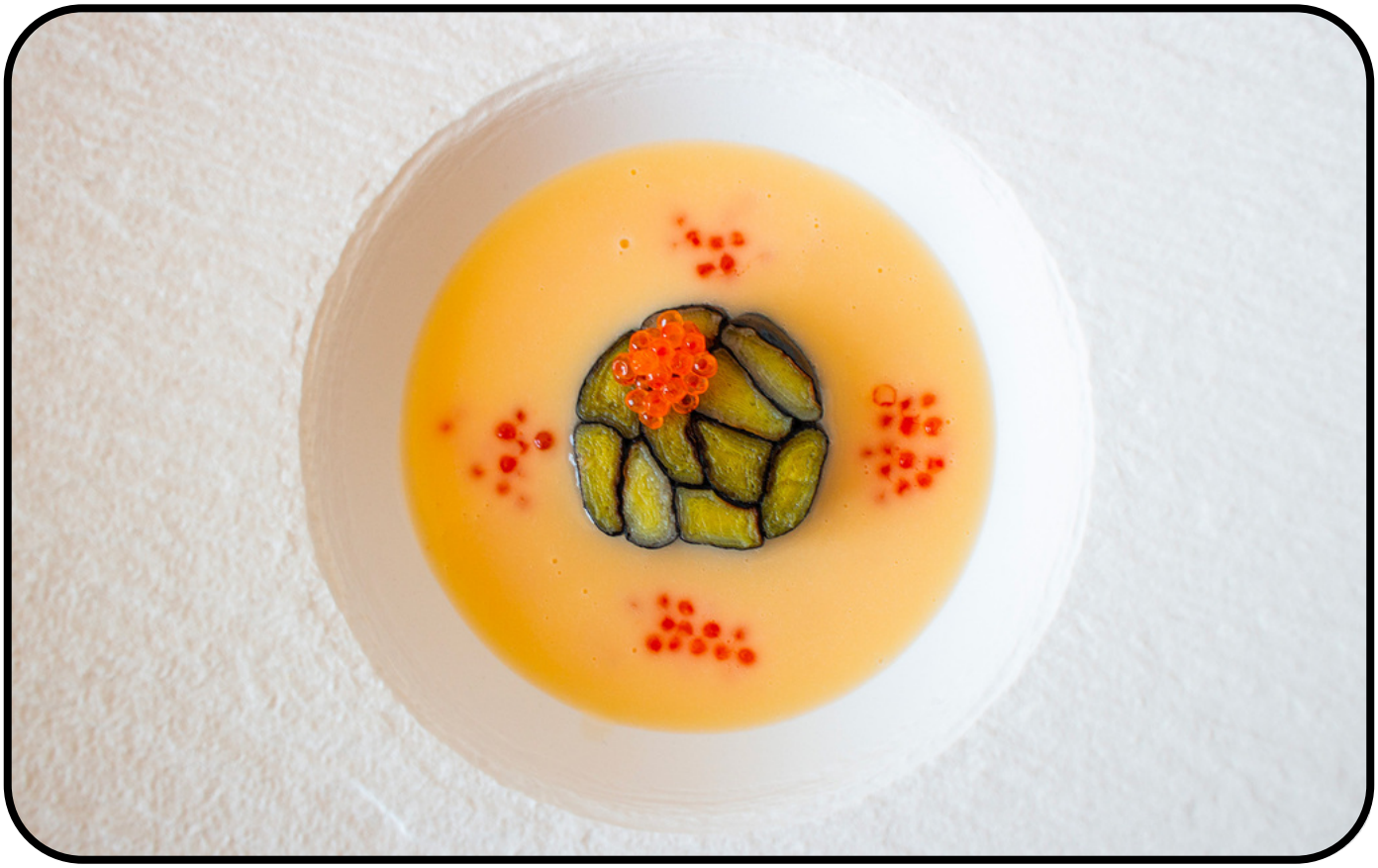
Poireaux au nori, beurre blanc aux oeufs de truite

Détail de la recette

Coup de coeur / entrée

Par Qookster



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Difficile	6-8	$	45min	60min

Salut! Je continue sur la lancée de pâques avec une recette d'entrée délicieusement graphique! Il est coutumier dans ma famille de commencer le repas pascal par des poireaux vinaigrette pour accompagner les oeufs durs teintés ramassés dans le jardin par les enfants juste avant de passer à table. Je te propose donc ici un petit twist sur ce plat avec une mosaïque de poireau aux algues nori accompagnée d'un beurre blanc aux oeufs de truite. Tu peux proposer cette entrée telle quelle ou alors avec des oeufs mollets, durs, parfaits ou encore pochés. Pour mener à bien la recette, il faut réaliser la mosaïque de poireau la veille car elle nécessite au moins une nuit de repos au frais. Le beurre blanc doit lui être réaliser minute avant le service.

Liste des ingrédients

Pour la mosaïque de poireau

3 poireaux

2 bandes de zestes d'oranges

2 bandes de zestes de citron

2 branches de thym

3 cs d'huile d'olive

Feuilles de nori

Sel et poivre

Pour le beurre blanc

160 g de beurre bien froids en cubes

2 échalotes

1,2 dl de vin blanc sec

1 jus de citron

50 g d'oeufs de truite

Étapes de préparation

1

La veille, commence par la mosaïque de poireau : Retire le vert des poireau et conserve-les pour une autre utilisation. Détaille les blancs en 2 tronçons égaux et perce-les en 3 ou 4 endroits avec la lame d'un couteau.



2

Place-les dans un plat résistant à la chaleur, ajoute par dessus les bandes de zestes de citron et d'orange, le thym et badigeonne-les avec l'huile d'olive. Couvre le plat avec une feuille d'aluminium et place dans un four préchauffé à 160°c pour 60 minutes de cuisson (ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits à coeur).



3

Laisse refroidir le temps de pourvoir les manipuler, retire la première couche des poireau si celle-ci te parait sèche puis enroule chaque tronçons dans un morceau de feuille de nori.



4

Place la moitié des poireaux sur une feuille de film alimentaire, puis la seconde moitié par dessus et réalise un rouleau en serrant bien pour créer un boudin. Ferme hermétiquement les extrémités en les nouant (en cas de doute, fais une seconde couche de papier film), plonge le boudin ainsi réalisé dans un saladier d'eau glacé et place au frais pour la nuit.



5

Le lendemain, détaille des tranches d'environ 1,5 cm d'épaisseur dans les poireaux encore filmés, dispose-les sur tes assiettes de service et retire le film. Attention, cette étape doit se faire lorsque les poireaux sont encore très froids et avec un couteau très aiguisé pour un rendu bien net).



6

Réalise le beurre blanc: émince finement les échalotes et place-la dans une petite casserole avec le vin et le jus de citron à feu moyen. Laisse réduire presque à sec.



7

Ajoute 4-5 cs d'eau froide, augmente le feu à moyen-fort et ajoute progressivement le beurre en fouettant pour créer une émulsion. Dès que tout le beurre est incorporé et l'émulsion bien prise, sors du feu et passe à la passoire fine pour enlever les échalotes. Réserve au bain-marie si tu ne le sers pas tout de suite.



8

Juste avant le service, ajoute les oeufs de truite à la sauce et ajoute 1 à 2 cs de sauce par assiettes avec la mosaïque de poireau. Bon app'

