

Max & VÉNUS

Jets de houblon, sauce mousseline et feuilleté

Ingédients pour 4 personnes

- 400 gr de jets de houblon (ou des asperges blanches)
- Le jus d'1 citron
- 2 rouleaux de pâte feuilletée au beurre
- 1 jaune d'œuf

Pour la mousseline

- 5 jaunes d'oeufs
- Quelques gouttes de jus de citron
- Beurre clarifié
- 2 oeufs durs
- Sel
- Poivre
- Noix de muscade

La préparation

1. Préchauffez le four à 150° ;
2. Equeutez et nettoyez les jets de houblon et arrosez-les de jus de citron ;
3. Déroulez la pâte feuilletée et à l'aide d'un emporte-pièce (rond ou carré) découpez 12 pièces. Superposez 3 pièces en badigeonnant de jaune d'œuf chaque face. Réalisez 4 feuilletés. Enfournez à 150° et dès que les feuilletés sont levés, terminez la cuisson à 180° pour avoir une belle coloration ;

4. Pochez les jets de houblons +/- 2 minutes dans une eau bouillante salée. Egouttez-les et plongez-les un court instant dans l'eau glacée. Epongez-les dans un linge ;
5. Pour la sauce mousseline, dans un saladier battez les jaunes d'œufs avec un filet d'eau et faites moussez au mixeur. Incorporez par filets le beurre clarifié chaud en fouettant jusqu'à l'obtention d'une texture semi-épaisse. Assaisonnez de sel, poivre et noix de muscade. Réservez ;

Astuce : si la mousseline lâche (que le beurre se dissocie de l'œuf), rattrapez-la en ajoutant un glaçon et en la fouettant vigoureusement

6. Sortez les feuilletés du four et coupez-les dans 2 dans le sens de la longueur ;
7. Réchauffez les jets de houblons au beurre clarifié. Assaisonnez de sel et poivre.

Le dressage

1. Déposez dans le fond d'une assiette le dessous du feuilleté, couvrez-le de jets de houblon et déposez par-dessus le « chapeau » feuilleté ;
2. Ajoutez un fin trait de jus de citron dans la mousseline, fouettez et disposez-la autour du feuilleté.