



Œufs de caille et gelée de petits pois

Ingrédients pour 4 personnes

- 800 gr de petits pois frais avec la cosse
- 1 litre de bouillon de poule
- 3 feuilles de gélatine
- 100 gr de fèves edamame
- 1 botte d'asperges vertes
- 12 œufs de caille
- Vinaigre de Banyuls
- Huile d'olive
- Sel
- Fleur de sel
- Poivre du moulin
- Pousses de pois (facultatif pour la déco)
- Shiso pourpre (facultatif pour la déco)

La préparation

1. Préchauffez le four à 63° ;
2. Pour la gelée de petits pois, passez les pois avec la cosse à la centrifugeuse – réservez 1 grosse poignée de pois entier et versez le jus obtenu dans une casserole. Incorporez-y 2 louches de bouillon de poule, les feuilles de gélatine préalablement ramollie dans de l'eau. Assaisonnez de sel et de poivre. Mélangez et faites chauffer à feu doux 2 minutes ;
3. Passez le jus à l'essuie étamine. Pendant ce temps, faites cuire les œufs de caille à basse température au four ½ heure à 63°. **Alternative : vous pouvez les pocher quelques secondes dans l'eau bouillante juste avant le dressage**
4. Epluchez les asperges et plongez-les 4 à 5 minutes de l'eau bouillante salée ;
5. Blanchissez les fèves edamame en les plongeant dans une eau bouillante salée. Elles doivent rester croquantes. Egouttez-les et dans la même eau, blanchissez les petits pois réservez ;
6. Lorsque le jus de petits pois est passé, versez-en dans le fond de 4 assiettes creuses, parsemez ce jus de quelques fèves edamame. Laissez la gelée prendre au frigo. **Astuce : pour que la gelée prenne plus vite, déposez les assiettes sur des glaçons ;**
7. Egouttez les asperges et plongez-les 1 petite minute dans de l'eau glacée. Epongez-les et coupez les pointes que vous arrosez-les de vinaigre de Banyuls et d'huile d'olive ;
8. Ecalez les œufs. Sortez les assiettes de gelée, déposez 3 œufs par assiette, de pointes d'asperges et des petits pois dans leur cosse ouverte. Saupoudrez de fleur de sel et d'un peu de poivre du moulin.

Bonne dégustation