

Œuf mollet pané, asperges et esturgeon fumé, pétales de Selles/cher

Par Vincent Foyer, Le Mange Grenouille à Saint-Aignan
Avec un vin Touraine Sauvignon 2020, du Domaine Jean-
Claude Mandard, à Mareuil-sur-Cher



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 oeufs de poules fermières
- 12 asperges blanches
- 8 asperges vertes
- 120g d'esturgeon fumé
- 200g de crème liquide (35%)
- 100g de chapelure «Ponko» ou classique
- 1/2 Selles sur Cher demi-sec
- 4 jaunes d'oeufs
- 1 jus de citron

1. Cuire les oeufs mollets 5min dans l'eau bouillante puis refroidir dans de l'eau et de la glace. Ecaler puis paner les oeufs à l'anglaise avec la chapelure «Ponko».
2. Eplucher les asperges dans de l'eau bouillante salée, puis refroidir dans de l'eau glacée.
3. Réduire le jus de cuisson des asperges, ajouter la crème liquide et verser sur les jaunes en fouettant. Cuire le tour à 85° (comme une crème anglaise) et verser le jus de citron.
4. Frire l'oeuf 1 minute à 170°.
5. Pour le dressage, disposer les pointes d'asperges au fond de l'assiette, quelques morceaux d'esturgeon fumé, des pétales de Selles sur Cher, et enfin l'oeuf pané. Verser la crème anglaise autour, puis décorer avec des pousses de salade et des radis croquants.



Le Vin

Touraine Sauvignon 2020, du Domaine Jean-Claude Mandard, à Mareuil-sur-Cher

Ce vin, à la couleur jaune pâle, offre des senteurs de fruits exotiques et florales. Très rond en bouche, il s'exprime sur des saveurs complexes. La pointe de vivacité lui confère le parfait équilibre entre onctuosité et ampleur.

C'est un vin à consommer dans les 30 mois suivant la récolte. Vous pouvez le déguster avec des asperges, du fromage de chèvre, des escargots ou encore des poissons et crustacés.