



**Semaine de L'Œuf**  
Du 6 au 13 octobre 2017

**ŒUF PARFAIT AUX ASPERGES ET SAUMON CONFIT, BÉARNAISE AU GOMBAVA ET PISTACHES**

**Ingrédients : Pour 4 personnes**

Pour le saumon confit

- 500 g de filet de saumon frais
- 100 g poivre noir en grains (mignonette)
- 100 g de gros sel de Guérande
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 botte d'aneth
- 250 g d'asperges
- 2cl d'huile d'olive
- Sel et Poivre
- 4 œufs

Pour la Béarnaise au Gombava et pistaches

- 6 cuillères à soupe de vin blanc
- 4 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- 1 boîte d'estragon frais
- 2 échalotes émincées très finement
- 6 jeunes d'œufs
- 2 gombava
- 20 g de pistaches
- Sel et Poivre

Pour la Vinaigrette

- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Jus de citron
- Sel et Poivre

Pour le dressage

- 100g de roquette
- 50g de radis



**Préparation :**

Pour le saumon confit

- ☞ Concasser le poivre mignonnette, dans un saladier mélanger le gros sel, le sucre et le poivre concassé.
- ☞ Prendre le filet de saumon et entailler la peau sans transpercer le filet, posé dans un plat une partie de la préparation, puis le filet de saumon. Recouvrir du reste de la préparation. Réserver au réfrigérateur environ 5h.
- ☞ Sortir le filet de la préparation, bien enlever tout le sel, le sucre et le poivre. Sécher dans du papier absorbant.

### Pour la Béarnaise au Gombava et pistaches

- ☞ Dans une casserole, verser le vin blanc, le vinaigre, l'estragon préalablement haché et l'échalote émincée.
- ☞ Faire cuire quelques minutes afin de réduire un peu, saler et poivrer. Retirer du feu et attendre quelques minutes.
- ☞ Ajouter un à un les 6 jaunes et fouetter. Remettre sur le feu doux et mélanger sans arrêt pour monter la béarnaise bien mélanger et surveiller la cuisson. Dès que le sabayon est pris, retirer du feu et ajouter le beurre bien froid coupé en petits morceaux, ajouter le jus de Gombava rectifier l'assaisonnement, réserver.

### Pour l'œuf Parfait

- ☞ Cuire les œufs dans l'eau à 65°C pendant 1h30.  
Les œufs doivent être impérativement à température ambiante avant la cuisson ou au four à 65°C pendant 1h30.
- ☞ Réserver.

### Finitions

Cuire les asperges dans une eau à ébullition.

Ecaler l'œuf et émincer le saumon en tranches fines.

Réaliser une vinaigrette avec le jus de citron et d'huile d'olive, saler et poivrer.

Mélanger la roquette et les radis émincés, puis assaisonner avec cette vinaigrette.

### Dressage

Dans une assiette, dresser le saumon confit, les asperges, la salade, et l'œuf puis le napper avec la sauce béarnaise et les pistaches concassées.

Décor aux choix.



**Chef Menad BERKANI**  
***Sofitel Shanghai***  
*N°666 Tai Hong Road Shanghai*  
*201107 – P.R. China*