



**JAUNE D'ŒUF DU JOUR BIO, CONFIT AU VINAIGRE DE REIMS, TARTELETTE DE CONCOMBRE GIVRÉ,
CÉLERI BRANCHE ET POMME GRANNY, ÉMULSION AU THÉ**

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 beaux œufs bio
- 1 bol de vinaigre de Reims
- 1 pâte sablée salée
- 2 cuillérées de parmesan
- 1 concombre
- 1 branche de céleri
- 2 pommes Granny



Préparation

Les œufs

Clarifier les œufs et mettre le jaune dans un récipient avec le vinaigre de Reims, puis disposer au frais pendant 30 minutes.

Fond de tarte

Réaliser une pâte sablée salée en y incorporant un peu de parmesan en poudre.

Concombre

Laver, éplucher les concombres, faire des billes avec une cuillère à pomme parisienne. Plonger les billes dans un fond de légumes avec des glaçons et réserver au frais.

Céleri et pomme Granny

Lacer le céleri branche, l'éplucher et le tailler une fine julienne. Procéder de la même façon pour les pommes Granny, les faire mariner dans un peu d'huile d'olive extra et jus de citron.

Émulsion

Réaliser une glace de bouillon de légumes, ajouter le lait préalablement infusé avec le thé vert et faire chauffer à 90°C puis émulsionner.

Décors

Utiliser quelques jeunes feuilles de céleri lustrées dans la marinade des pommes.

Montage

Placer la tartelette au centre de l'assiette, monter les billes de concombre préalablement égouttées et séchées, disposer les juliennes dessus en laissant la place pour les jeunes d'œufs.

Égoutter le jaune, et le placer au centre, décorer avec les jeunes feuilles de céleri.

Placer l'écume de l'émulsion au tour de la tartelette et servir aussitôt.



Chef Thomas MAYANCE
Domaine de la Forêt d'Orient
5 route de Géraudot
10220 Rouilly Sacey