

Oona Caviar sur une gaufre avec de la mousse d'esturgeon

Recette pour 4 personnes
proposée par Martin Strehle

Gaufre à la crème acidulée

30 g de crème fraîche
20 g de lait
15 g de jaune d'œuf
25 g de farine
10 g de beurre noisette
15 g de blanc d'œuf
5 g de sucre
zestes de citron

Pour préparer la gaufre, mélanger la crème fraîche avec le lait, le sucre, le jaune d'œuf et le beurre. Tamiser la farine et l'ajouter progressivement au mélange. Ajouter les zestes de citron. Battre le blanc d'œuf en neige et l'incorporer délicatement à la préparation. Faire cuire env. 4 minutes dans le gaufrier à 270 °C.

Mousse d'esturgeon

40 g de filet d'esturgeon fumé (Maison tropicale de Frutigen)
20 g de fromage frais
10 g de croûte de pain au malt
sel / poivre

Pour la préparation de la mousse, mixer brièvement le filet d'esturgeon fumé avec le fromages frais, le sel et le poivre. Former des petites boules.

Croûte de pain au malt

Pain au malt
Thym
Pignons de pin grillés
Sucre

Pour la croûte, couper le pain de malt en tranches et les laisser sécher. Mixer très fin le pain séché avec les pignons de pin. Ajouter le thym et un peu de sucre et faire caraméliser le tout au four (chaleur voûte), à température élevée. Lorsque le caramel commencer à brunir, remuer. Répéter le processus jusqu'à ce que tous les croûtons soient brun foncé et bien caramélisés. Laisser refroidir.

Crème au miel et à la moutarde

20 g de crème entière
4 g de miel de fleurs de montagne de Frutigen
3 g de moutarde à l'ancienne
1 g de moutarde fine
0,5 g de moutarde à l'anglaise
sel
cognac
vinaigre balsamique à la pomme

Porter à ébullition la crème, le miel, la moutarde et un peu de sel puis laisser réduire. Assaisonner avec du cognac et du vinaigre balsamique à la pomme puis laisser réduire à nouveau jusqu'à obtenir une sauce crémeuse (l'utiliser froide).

Dressing à la noisette

2/3 d'huile de noisette
1/3 de vinaigre de xérès
un peu de moutarde
sel / poivre
50 g de pourpier

Pour le dressing, mélanger le vinaigre de xérès et la moutarde. Ajouter au fur et à mesure l'huile de noisette.

Faire mariner le pourpier dans le dressing à la noisette

Dressage

Dresser le tout sur des assiettes et servir avec 20 g de Oona Caviar N°102 – jeune.

