



POIREAUX VINAIGRETTE D'AGRUMES, JAUNE D'ŒUF CUIT AU VINAIGRE DE XÉRÈS, TARTARE DE CREVETTES

Ingrédients pour 20 personnes

24 œufs de plein air
10 poireaux crayons
200 gr de moutarde à l'ancienne
Vinaigre de cidre
Huile de pépins de raison
Huile d'olive
1 litre de vinaigre de xérès
5 citrons verts
3 oignons rouges
1 litre de vinaigre blanc
500 gr de sucre
40 crevettes
1 botte de cerfeuil



Progression

- Dans un récipient pouvant contenir les 24 jaunes, verser le vinaigre balsamique avec un peu de sel. Déposer délicatement les jaunes dedans et laisser mariner au frais environ 2 heures en arrosant délicatement le dessus à l'aide d'une cuillère. Débarrasser délicatement sur un papier absorbant. -Réserver.
- Réaliser la vinaigrette en incorporant le jus des citrons verts préalablement zestés. Réserver les zestes au frais.
- Tailler le vert des poireaux dans leur longueur extrêmement finement, confectionner de petits « nids » et les faire frire environ une minute, les réserver sur papier absorbant et saler.
- Pendant que les œufs marinent, parer les poireaux et les découper en tronçons d'environ 10cm. Les cuire à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Les égoutter soigneusement et les couper en 2 dans le sens de la longueur, avant de les poser dans un plat. Les arroser généreusement avec la vinaigrette.
- Une fois les poireaux bien assaisonnés, les dresser sur les assiettes et poser les jaunes marinés dessus.
- Décortiquer les crevettes, nettoyer et réserver les têtes, tailler les corps des crevettes en tartare et disposer les dans un récipient. Récupérer les zestes de citron réservés au frais et les mélanger avec les crevettes avec un peu de sel et de vinaigrette.
- Disposer le tartare autour du jaune d'œuf.
- Frire les têtes de crevettes jusqu'à obtention d'une couleur bien dorée, les déposer sur un papier absorbant et les saler.



Chef Jonathan CHARLOIS
Iodé le Restaurant
61 rue Fessart
92100 Boulogne-Billancourt