

L'Ange qui passe

La mousse

140 g de noix de Saint-Jacques
5 g de chair de seiche
30 cl de crème liquide
Sel
Du beurre (pour beurrer les tasses à café)

La garniture

60 g de caviar
4 jaunes d'œufs
4 champignons de Paris très frais
½ citron jaune

Couper les noix de Saint-Jacques et la seiche en petits dés. Les mixer brièvement et finement au robot-coupe. Incorporer peu à peu la crème liquide, saler. Passer la mousse au tamis et la réserver au froid.

Beurrer quatre tasses à café (à bords droits) avec un pinceau. Chemiser le fond et les bords de mousse. Déposer un jaune d'œuf au cœur et compléter de mousse pour lisser la surface. Filmer chaque tasse et réserver au frais.

Émincer très finement les chapeaux de champignons à la mandoline. Les étaler sur une assiette, et les citronner.

Cuire les charlottes 10 minutes dans un four vapeur ou un couscoussier. Une à une, les renverser délicatement en assiettes creuses.

Les habiller de copeaux de champignons et enfin chapeauter de caviar.

*une création récente qui avait
e'merveille' martine. Accompagne' d'
un grand blanc bourguignon, c'est
une merveille.*