

LES RECETTES DE NOS CHEFS

LE MARBRÉ AU SAUMON FUMÉ

Ingredients (pour 4 personnes)

- 4 oeufs frais
- 4 sachets de thé noir Earl Grey
- 2 tranches de saumon fumé
- 1 citron (jus et zestes)
- 1 échalote
- Quelques tiges d'aneth
- Mayonnaise
- Sel, poivre

Preparation:

Deux jours avant la dégustation, cuire les oeufs durant 10 minutes, puis les faire refroidir. Confectionner un thé bien corsé.

Avec le dos d'une cuillère à potage, casser la coquille des oeufs, puis les faire mariner dans le thé corsé au réfrigérateur.

Écaler les oeufs et les disposer dans des coquetiers. Couper le sommet, creuser et prélever le jaune.

Dans un saladier, mélanger les jaunes avec un trait de jus de citron, un peu d'aneth et l'échalote finement ciselée.

Remplir les oeufs avec cette préparation au moyen d'une poche à douille. Garnir d'une tranche de saumon fumé. Décorer avec un peu d'aneth et de zeste de citron râpé.

