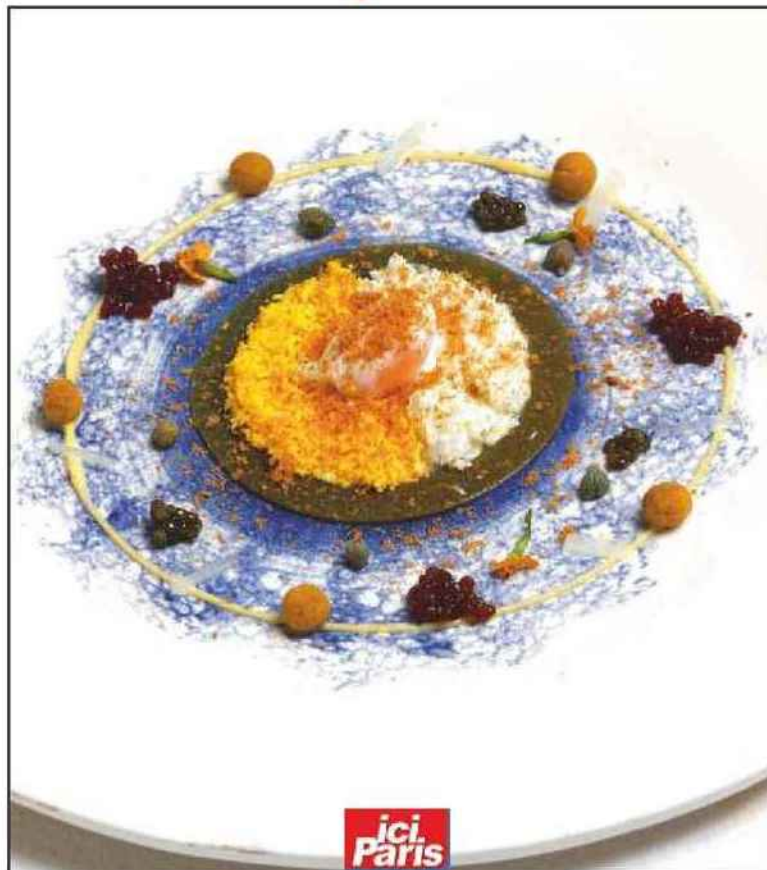




**PLAT**  
**Les œufs de poisson mimosa**





## Les œufs de poisson mimosa

Recette du chef Christian Sinicropi,  
restaurant La Palme d'Or à Cannes

### POUR 4 PERSONNES

- 4 œufs de caille
- 2 œufs de poule
- 150 g de soupe de poisson
- 6 g de gélatine végétale
- fleur de sel
- huile d'olive
- 20 g de câpres
- 20 g de caviar
- 1 branche de céleri branche
- 50 g mayonnaise japonaise
- vinaigre

- 1 Pochez les œufs de caille 1 minute sans leur coquille dans de l'eau vinaigrée.
- 2 Faites cuire dans une eau vinaigrée les œufs de poule. Après cuisson laissez-les refroidir, écalez-les puis séparez les blancs des jaunes. Passez-les au tamis puis réservez.
- 3 Faites chauffer la soupe de poisson, ajoutez la gélatine végétale, portez à ébullition puis coulez sur un plateau le liquide sur une épaisseur de 3 millimètres, détaillez à l'aide d'un emporte-pièce quatre anneaux de 10 cm de diamètre.
- 4 Lavez, épluchez et taillez la branche de céleri en petits bâtonnets de 1,5 cm de longueur (il en faut 7 par personne). Egouttez les câpres.
- 5 Dressez au centre d'une assiette plate, un anneau de gelée de poisson. Réalisez un quadrillage de mayonnaise au milieu de l'anneau, déposez ensuite une moitié de blanc et une moitié de jaune d'œuf.
- 6 Finissez de dresser les câpres, le caviar, les bâtonnets de céleri assaisonnés de fleur de sel et d'huile d'olive. Ajoutez l'œuf de caille poché à la fin.



### ET ON BOIT QUOI ?

La cuvée Baron G. blanc 2016, Château de Bellet. Très plaisant avec des notes fruitées d'agrumes et de groseilles. En bouche, ce vin bio exhale un parfum de poire. Environ 25 €, départ cave

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération*