



*Jonathan Collicyon*

*Asperges, œuf mollet  
et bouillon à l'ail  
des ours*



### **Bouillon**

Nettoyer et hacher grossièrement les feuilles d'ail des ours (une douzaine ou plus selon votre goût). Les plonger dans ½ litre de bouillon de poule et laisser bouillir durant 5 minutes. Mixer jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

### **Asperges**

Plonger les asperges – dont la base (2 à 3 cm) aura préalablement été coupée – dans une casserole d'eau bouillante et salée pendant 1 minute. Les refroidir immédiatement dans un bain d'eau glacée.

Juste avant le dressage, saisir les asperges dans une poêle bouillante avec de l'huile d'olive.

### **Œufs mollets**

Choisir des œufs – de préférence bio – d'un élevage local et les plonger dans l'eau bouillante durant 5 minutes (ou les cuire à 63° C pendant 1 heure).

### **Dressage**

Casser l'œuf, le déposer au centre d'une assiette creuse et l'assaisonner d'une pincée de fleur de sel. Disposer les asperges de façon harmonieuse. Émulsionner le bouillon à l'ail des ours avec une cuillère à café de lécithine et verser l'écume dans l'assiette. Garnir l'ensemble de quelques micro-végétaux.