



| Vins & mets par Hélène Darroze et Franck Hassid

Champagne

Caviar fermier d'Aquitaine, huître « perle blanche » Papin-Poget, haricots maïs du Béarn



PRÉPARATION 1 h
CUISSON 20 mn
REPOS 10 mn

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

1 oignon
2 carottes
80 g de jambon sec
50 g de graisse de canard
200 g de haricots coco maïs
40 cl de bouillon de volaille
Sel, piment d'Espelette & bouquet garni
¼ l de crème liquide
0,5 l de fond blanc
3 feuilles de gélatine
30 g de caviar
20 huîtres
1 échalote finement ciselée
Vinaigre de Xérès
20 g de caviar fermier d'Aquitaine
10 brins de ciboulette

Velouté de haricots : tailler l'oignon et les carottes en grosse brunoise et le jambon en gros lardons. Faire revenir le tout à la graisse. Ajouter les haricots et le bouquet garni, mouiller à hauteur avec le bouillon. Cuire 15 à 20 mn, laisser refroidir et assaisonner en sel, poivre et piment d'Espelette à ce moment-là. Retirer bouquet garni et garniture aromatique. Mixer le reste, passer au chinois. Une fois la purée froide, ajouter la crème et un trait de vinaigre de Xérès.

Gelée : diluer la gélatine dans le fond blanc chaud. Ouvrir les huîtres et récupérer leur jus. Mélanger avec le caviar passé au tamis et le jus des huîtres. Passer au chinois étamine. Mettre sur glace jusqu'à consistance.

Finition : hacher les huîtres au couteau. Ajouter échalote, piment et vinaigre de Xérès. Répartir dans des verres et placer au frigo 5-10 mn. Verser la gelée dessus.

Dressage : déposer 2 g de caviar dans chaque verre, orner de ciboulette. Servir le velouté à part.



L'ACCORD PARFAIT DE FRANCK HASSID

Champagne de Sousa, cuvée Umami, 2009, extra-brut

Le velouté et la fraîcheur de ce champagne émerveillent l'huître et une finale légèrement iodée vient sublimer le caviar.

