



HOUMOUS AU POIS CHICHE BIO DU GERS ET CITRON MEYER CONFIT, ÉMULSION D'HERBE, ESTURGEON FUMÉ

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 180 gr Esturgeon fumé Fumaison Occitane
- 1 citron Meyer

Houmous

- 1 bouquet garni
- 1/2 oignon
- 1/2 carotte
- 1 clou de girofle
- 200g de pois chiche sec bio du Gers Trésor Noir

Emulsion aux herbes

- 1 jaune d'oeuf
- vinaigre de vin rouge Domaine de l'Aïrial
- 1 cc moutarde
- mélange d'herbes fraîches hachées (estragon, coriandre, persil)
- 100 gr huile de tournesol



PRÉPARATION



Citron Meyer confit (24 jours avant)

Inciser profondément le citron et le placer dans un bocal de taille adapté. Attendre trois jours puis recouvrir d'eau bouillante refroidie et salée. Laisser mariner dans le bocal fermé hermétiquement pendant trois semaines.

Houmous

Laisser tremper une nuit les pois chiches dans de l'eau froide. Égoutter les pois chiches puis les ébouillanter une première fois (départ eau froide). Rincer puis mettre en cuisson les pois chiches avec un bouquet garni, la 1/2 carotte et le 1/2 oignon clouté avec un clou de girofle. Cuire à frémissement jusqu'à ce que les pois chiches soient bien fondants (env. 1h). Si besoin, ajouter de l'eau maintenir les pois chiches immergés. Saler en fin de cuisson, attention le citron confit va également apporter du sel. Mixer finement avec l'eau de cuisson en ajoutant 1/4 de citron confit. La préparation risque de durcir en refroidissant, garder un peu de liquide pour la détendre si besoin.

Émulsion aux herbes

Réaliser une mayonnaise avec les ingrédients, ajouter les herbes avec quelques glaçons puis mixer très fort pour obtenir une préparation bien verte et crémeuse.

Dressage

Tailler des fines lamelles d'Esturgeon fumé. Dresser le houmous à la poche à douille puis disposer les lamelles d'esturgeon et l'émulsion. Finir avec des fines herbes fraîches types aneth, fenouil ou oxalys. On peut ajouter des fines tranches de pain grillé séchées au four.

