



Recette réalisée par
CHRISTOPHE ADAM
Chef et Directeur Général
de L'Eclair de Génie Café et du Dépôt Légal

LA JULES

Une César plus de l'avocat, des pensées et de l'amour donnent la Jules

Recette pour 1 portion

- 80g de laitue Iceberg
- 50g de crémeux avocat
- 1 Œuf
- 10g de crispy oignon
- 40g de poulet rôti émincé
- Piment d'espelette
- Fleur de sel
- Poivre
- Pensées comestibles
- Persil

Vinaigrette moutarde :

- 5g moutarde grain
- 2g de vinaigre balsamique blanc
- 20g huile de pépin de raisin
- Sel
- Poivre

Sauce crémeuse avocat :

- 200g d'avocat mûr
- 15g de jus de citron
- Zestes de citron
- Sel
- Poivre
- Piment d'Espelette

Préparation :

Vinaigrette moutarde :

Mélanger tous les ingrédients.

Sauce crémeuse avocat :

Dans un saladier, écraser les avocats. Ajouter du jus de citron et une pincée de sel. Mettre en poche pour faciliter le dressage.

Œuf mollet :

Faire bouillir de l'eau vinaigrée et plonger l'œuf dedans. Cuire pendant 6 minutes, puis les plonger dans l'eau glacée.

Montage et finitions :

Dans le fond de l'assiette, déposer la salade iceberg coupée en morceaux de taille moyenne.

Déposer le poulet préalablement effiloché.

Pocher 4 points de crémeux avocat.

Couper l'œuf en deux et déposer les deux moitiés sur la salade.

Assaisonner avec du sel, du poivre et du piment d'Espelette et de vinaigrette moutarde.

Parsemer l'ensemble de crispy oignon.

Décorer avec des pensées comestibles et du persil ciselé.