



## Avoir de L'oseille

Durée du high : 60 min

Pour 4 Accros

Level: 

### Stuff

2 Jaune d'oeuf  
20 cl Huile de tournesol  
1 cas Jus de citron  
1 cas Moutarde  
1/2 Citron confit  
Sel & Poivre

2 Oignon paille  
2 cas Miel  
2 cas Sucre semoul  
4 Pain brioché à hot dog  
2 Homards breton de 600 gr  
1 Bouquet d'oseille  
50 cl Huile de friture

### Cook

#### I Pour la cuisson des Homards

Faire chauffer une grande quantité d'eau afin de cuire les homards. Une fois l'eau à ébullition plonger les crustacés et les cuire 15 minutes à feu moyen. Une fois cuit immerger les dans de l'eau froide puis décortiquer les homards. Récupérer le corail (partie rouge à l'intérieur du homard) et réserver dans un bol.

#### II Pour le chutney d'oignon

Éplucher et émincer les oignons. Dans une casserole, faire fondre le beurre et ajouter les oignons. Saler et poivrer. Suer les oignons pendant 3 minutes puis ajouter le miel pour les faire caraméliser puis le sucre, ajouter le vinaigre. Porter à petite ébullition et mélanger de temps en temps, jusqu'à absorption quasi complète du liquide. Rectifier l'assaisonnement. Réserver.

#### III Pour la mayonnaise corail et citron confit

Mélangez les jaunes d'oeufs, un peu de sel, de poivre, la moutarde le jus de citron et le corail. Fouetter en versant peu à peu l'huile, la mayonnaise doit épaissir peu à peu. Coupez en deux les citrons confits, enlever la chair et garder uniquement la peau. Puis tailler la peau en petit dés et l'ajouter à la mayonnaise. Chips D'oseille

#### IV Pour réaliser des chips d'oseilles, fait chauffer une petite casserole avec de l'huile de friture. Puis déposer les feuilles d'oseille une par une jusqu'à avoir une jolie coloration. Déposer dans un plat avec du papier absorbant

FINISH  
HIM

Couper les pains à hot dog en deux dans le sens de la longueur et badigeonner de chutney d'oignon. Tailler les queues de homard en fin médaillons d'environ 1 cm d'épaisseur et les pincer en deux. Placer le tout à l'intérieur des pains. Additionner la mayonnaise au citron confit par-dessus, quelques chips d'oseille. Déguster aussitôt.

### History

*Expression française d'origine argotique où selon ce dialecte l'oseille serait l'argent monnayé. Selon certaines interprétations, avoir de l'oseille aurait vu le jour au milieu du XIXème siècle et serait une déformation fantaisiste d'os qui serait l'argent sous forme monétaire.*