

Fumer le bœuf 25 minutes au bois de hêtre puis laisser reposer.

Ouvrir les huîtres.

Blanchir les petits pois. Tailler la Granny Smith en brunoise.

Réaliser la gelée de champagne. Mouler le tout dans des cercles et y couler le champagne.

Laisser prendre 6h à 4°C.

Tailler le bœuf finement.

Ciseler l'échalote et la ciboulette.

Ajouter l'huile de truffe et monter puis ajouter le caviar dessus.

Déposer l'huître en gelée à côté.

Ingrédients :

80g de bœuf

20g de hêtre

10g de caviar Neuvic

10g d'échalote

5g de ciboulette

8g de pomme Granny Smith

10g de petits pois

4cl de champagne

2cl d'huile de truffe

1 huître hachée

