



**L'omble chevalier de nos montagnes, cuit à la cire d'abeille Vinaigrette tiède
au miel et huile de sapin**

**Une recette d'Olivier Nasti, chef de La Table d'Olivier Nasti au Chambard à
Kaysersberg**

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 6 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 1 pièce d'omble chevalier (900 g à 1kg)
- Cire d'abeille
- 30 pièces d'amandes éfilées
- 200 g de lait
- 200 g de crème
- 200 g de poudre d'amandes blanches
- 10 g de miel
- 30 g d'huile de sapin
- 20 g de vinaigre de vin rouge
- 100 g de fond blanc
- 1 pointe de couteau de xantane

- Sel de lave
- Poivre

Pour la purée d'amandes

1. Faire bouillir la crème et le lait. Ajouter la poudre d'amandes blanches.
2. Laisser gonfler et infuser une demi-journée puis passer au Thermomix et au pacojet afin de lisser la préparation.

Pour la vinaigrette miel/sapin

1. Dans un bol mélanger le fond blanc, l'huile de sapin, le vinaigre et le miel.
2. Saler et poivrer selon votre goût et ajouter une pointe de couteau de xantane pour épaissir la sauce.

Pour le poisson

1. Dans un moule en bois, couler 1cm de cire d'abeille, puis laisser figer.
2. Placer une bande de rhodoïd dans le fond en laissant dépasser une languette.
3. Flasher l'omble 4 minutes au four vapeur à 64° sur une plaque filmée.
Enlever la peau à la salamandre.
4. Placer les morceaux d'omble dans le moule sur le rhodoïd.
5. Couler la cire chauffée entre 65 et 70° en recouvrant de 3/4 les ombles.
Laisser cuire 6minutes puis démouler.

Pour le dressage

1. Sur une assiette, dresser une quenelle de purée d'amande. Poser un morceau d'omble parallèlement à la quenelle. Ajouter quelques amandes effilées sur la purée.
2. Remplir une saucière vinaigrette chaude et émulsionnée.