

### **Œuf de Canne en Sabailon au Verjus, Crabe et Caviar**

#### **Ingrédients (pour 4 portions) :**

- 4 coquilles d'œufs de canne
- 100 g de chair de crabe des neiges
- 20 g de caviar (osetra ou esturgeon du Québec)
- 3 jaunes d'œufs
- 60 ml de verjus
- 50 g de beurre non salé, fondu
- Sel fin, au goût
- Poivre blanc moulu, au goût
- Ciboulette ciselée, pour la finition

#### **Préparation :**

##### **Préparation des coquilles d'œufs :**

1. À l'aide d'un toqueur à œuf ou d'un petit couteau, découper délicatement le sommet des œufs de canne.
2. Vider les œufs en conservant les jaunes et rincer les coquilles sous l'eau froide. Les sécher soigneusement et réserver.

**Sabaillon au verjus :**

1. Dans un cul-de-poule placé sur un bain-marie frémissant, fouetter les jaunes d'œufs avec le verjus jusqu'à obtenir un mélange mousseux et légèrement épaissi.
2. Hors du feu, incorporer progressivement le beurre fondu tout en fouettant pour obtenir une texture onctueuse.
3. Assaisonner de sel et de poivre blanc.

**Montage et service :**

1. Déposer une cuillère de chair de crabe au fond de chaque coquille d'œuf.
2. Verser délicatement le sabaillon tiède par-dessus, en laissant un peu d'espace en surface.
3. Ajouter une petite cuillère de caviar sur le dessus.
4. Finaliser avec quelques brins de ciboulette ciselée.

Servir immédiatement, idéalement posé sur un nid de gros sel pour stabiliser les coquilles. Une bouchée raffinée qui équilibre l'acidité du verjus, la douceur du crabe et la salinité du caviar. 🍳 ✨