

# Entrée printanière Asperges, burrata et œufs de truite



Maxime Brullé est en cuisine et Claire Baudais Jeune talent Gault & Millau assure le service en salle.



## Boma

15, place Maurice-Marchais  
0297476982

Tout juste un an d'existence et déjà distingué par un Bib gourmand Michelin. Une « belle surprise » pour Claire Baudais et Maxime Brullé du restaurant Boma, reprenant les premières syllabes de leurs noms et prénoms. Elle au service, lui derrière les fourneaux.

Ces deux jeunes Rennais ont eu le coup de cœur pour cet établissement, avec sa salle en sous-sol, près de l'hôtel de ville. « *Sa taille, idéale pour travailler à deux, son cachet : il cohabit toutes les cases* », souligne Claire. Murs en pierre apparentes, peinture bleu Papeete et déco végétale offrent un écrin chaleureux pour déguster la cuisine de Maxime. À la fois classique et moderne, surtout de saison. La carte, volontairement courte, propose deux entrées, deux plats (viande et poisson) et deux desserts (dont un fruité). Asperges et burrata, rumsteak sur purée de pomme de terre à la moutarde à l'ancienne, poisson du jour et célerisotto, crémeux chocolat, framboises fraîches et en sorbet, pistaches... « *C'est une cuisine gourmande, que l'on aime et qu'on a envie de partager.* »

→ Ouvert du mardi au samedi, midi et soir (sauf jeudi midi).

## Les marqueurs : asperges et burrata

Pelez les asperges et faites-les cuire 5 minutes dans une eau bouillante salée. Puis les refroidir immédiatement dans une eau glacée. Hachez grossièrement la burrata, avec un filet d'huile d'olive, sel et poivre.

### Pour 2 personnes

4 grosses asperges vertes  
1 burrata (env. 125 g)  
œufs de truite (env. 20 g)  
2 œufs  
1 botte d'ail des ours  
huile d'olive et huile de pépins de raisin  
pignons de pin  
moutarde (1 cuillère à café)  
sel, poivre

Recette à réaliser à la saison des asperges (avril à juin)

### Le topping

Mixez la botte d'ail des ours avec l'huile de pépins de raisin et filtrez pour récupérer le liquide vert obtenu. Montez une mayonnaise avec cette huile verte, un jaune d'œuf, la moutarde, du sel et du poivre. Pensez à réserver un peu d'huile. Préparez un jaune d'œuf confit (facultatif) : faites cuire un œuf à 64 °C pendant 45 minutes à 1 heure. Cassez l'œuf et récupérez le jaune confit. Torréfiez les pignons de pin.

### Le dressage à l'assiette

Disposez les deux asperges l'une à côté de l'autre. Puis, façonnez des quenelles de burrata. Remplissez deux poches à douilles, l'une avec la mayonnaise verte, l'autre avec le jaune d'œuf confit. Formez des petites pointes de chaque préparation, çà et là, sur les asperges. Parsemez quelques croûtons et les pignons de pin et, en dernier, ajoutez les œufs de truite. Au moment de servir, arrosez délicatement les asperges et la burrata avec l'huile verte à l'ail des ours.