



PassionFroid
groupe pomona

FICHE RECETTE

Mise à jour : 15/01/2020

Cassolette de Saint-Jacques en lutte aux graines de moutarde et asperges vertes



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
130940	Noix de Saint-Jacques avec corail 20/40	1,4 Kilo
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	20 Gramme
66591	Asperges vertes 1 kg	1,5 Kilo
46238	Plaque de pâte feuilletée 2,5 mm beurre 500 g	500 Gramme
	Jus de 3 citrons	
	Fumet de poisson	0,1 Litre
	Moutarde à l'ancienne	100 Gramme
	Curcuma	20 Gramme

Recette

1. Saisir les noix de Saint-Jacques surgelées, sans sel et sans matière grasse dans une poêle, puis assaisonner avec le curcuma. Réserver
2. Dans la même poêle, ajouter les échalotes. Déglacer les sucs avec un jus de citron et du fumet de poisson, faire réduire, puis ajouter la moutarde à l'ancienne
3. Vérifier l'assaisonnement et réserver
4. Séparément, blanchir les asperges vertes, puis réserver
5. Procéder à l'assemblage de la cassolette, disposer les asperges autour des Saint-Jacques, puis napper l'ensemble de sauce
6. Lutter la cassolette avec de la pâte feuilletée, dorer, puis enfourner au four mixte 200° C jusqu'à légère coloration, terminer la cuisson à la chaleur sèche