

# Carpaccio de noix de Saint-Jacques et sa boule de glace poivron rouge



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
247067	Noix de Saint-Jacques sans corail surgelé mer MSC 10/20	1 Kilo
30433	Poêlée ratatouille enrobée 2,5 kg PassionFroid	0.5 Kilo
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	0.03 Kilo
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	0.03 Kilo
	Glace poivron rouge	10 Boule
	Sachet de thé à la menthe	10 Sachet
	Fleurs de bleuet	0.03 Kilo
	Fleur de sel	0.1 Kilo
	Poivre du moulin	0.1 Kilo
	Huile d'olive	0.3 Litre
	Vinaigre balsamique	0.3 Litre

## Etapas de préparation

- Mixer dans un récipient, la poêlée ratatouille à l'état surgelé, l'échalote, l'ail, le vinaigre balsamique, l'huile d'olive, ainsi que du thé à la menthe infusé
- Assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin
- Réaliser le carpaccio de noix de Saint-Jacques en les passant à l'état surgelé à la mandoline
- Dresser l'assiette de manière à obtenir des tranches de noix de Saint-Jacques en forme de rosace. Assaisonner avec l'écume de ratatouille, sel et poivre. Ajouter en décoration des pétales de bleuet. Pour finir, déposer une boule de glace poivron rouge