

Noix de Saint-Jacques poêlées et espuma au parmesan



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
183130	Parmigiano reggiano pointe AOP 30% MG 1 kg env.	40 Gramme
177429	Crème liquide supérieure gastronomique 35% MG UHT 1 L Président Professionnel	30 Centilitre
4813	Noix de Saint-Jacques sans corail MSC 150 +	10 Pièce
	Pluche	10 Pièce
	Poudre de miso	5 Gramme
	Sel et poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Mixer du parmesan dans la crème liquide. Réserver dans un siphon. Laisser en chambre froide 2 heures
- 2 Préparer des copeaux de parmesan. Les réserver
- 3 Passer les noix de Saint-Jacques au four à chaleur sèche sans sel et sans matière grasse. Assaisonner sel et poivre
- 4 Déposer sur chaque noix de Saint-Jacques un copeau de parmesan. Puis ajouter l'espuma au siphon. En finition, mettre une pluche et de la poudre de miso

Noix de Saint-Jacques poêlées et espuma au parmesan

L'astuce du chef



Vous pouvez utiliser de la vieille mimolette ou du gouda affiné 1000 jours à la place du parmesan.
Faire bouillir la crème avec le fromage décuplera les saveurs du fromage.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid