

Andouille de Guéméné, Saint-Jacques et chips de galette de sarrasin



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
61144	Véritable Andouille de Guéméné à l'ancienne fumée au bois de hêtre VPF 1 kg La Grande Charcuterie	200 Gramme
84818	Noix de Saint-Jacques sans corail 40/60	10 Pièce
153164	Galette de sarrasin au sel de Guérande nature 60 g	60 Gramme
	Huile d'olive	PM
	Fleur de sel	PM

Etapas de préparation

- 1 Détailler l'andouille. Passer les morceaux au four à chaleur sèche jusqu'à légère coloration
- 2 Marquer les noix de Saint-Jacques dans un récipient de cuisson avec de l'huile d'olive
- 3 Préparer une julienne de crêpe. La passer quelques instant au four à chaleur sèche
- 4 Monter le tout sur un pic
- 5 Passer au four à chaleur sèche
- 6 Finir avec de la fleur de sel

Andouille de Guéméné, Saint-Jacques et chips de galette de sarrasin

L'astuce du chef



Vous pouvez réaliser cette recette avec du chorizo ou de la saucisse de Morteau. Les chips de crêpe peuvent être saupoudrer de wasabi pour apporter une touche piquante à l'ensemble.

Sandrine Massuyeau, conseiller culinaire PassionFroid Ouest