

# Crèmeux de Morteau, Saint-Jacques fumées au bois de pommier



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
38913	Saucisse de Morteau IGP 350 g env. La Grande Charcuterie	300 Gramme
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	50 Centilitre
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	40 Gramme
4813	Noix de Saint-Jacques sans corail MSC 150 +	30 Pièce
	Cive fraîche	20 Gramme
	Pousse de pois germée	40 Gramme
	Fumet de poisson	1 Décilitre
	Huile d'olive	1 Centilitre
	Sel et poivre	PM

## Etapas de préparation

- 1 Couper en mirepoix la Morteau. Puis faire suer avec les échalotes dans un récipient de cuisson chaud avec de l'huile d'olive
- 2 Caraméliser. Déglacer au fumet de poisson. Ajouter la crème. Porter à ébullition. Réserver
- 3 Monter les noix de Saint-Jacques sur pic. Cuire traditionnellement sans sel et sans matière grasse. Assaisonner
- 4 Au moment du dressage, ajouter de la cive fraîche et des pousses de pois germées

# Crèmeux de Morteau, Saint-Jacques fumées au bois de pommier

## Idées de substitution et astuce du Chef

---



Vous pouvez réaliser cette recette avec de l'andouille de Vire, du bacon ou encore du lardo di Colonnata. Il est possible de monter les brochettes de noix de Saint-Jacques à l'état surgelé. La mise en œuvre se fera sans sel et sans décongélation, température stabilisée du matériel de cuisson.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid