

## Trio de saveurs festives



Coût :

€ € €

### Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
139064	Comté au lait cru AOP affiné 18 mois 34% MG 500 g env. Petite L'Affineur du Chef	200 Gramme
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	50 Centilitre
9019	Framboises 1 kg PassionFroid	100 Gramme
132675	Jambon ibérique de Bellota avec os 36 mois 7,5 kg env. La Grande Charcuterie	50 Gramme
183130	Parmigiano reggiano pointe AOP 30% MG 1 kg env.	50 Gramme
4813	Noix de Saint-Jacques sans corail MSC 150 +	10 Pièce
	Graine de lin, shiso, fenugrec	PM
	Whisky Lagavulin	PM
	Sésame	PM
	Piment de pomelos	PM
	Champagne	PM

### Etapas de préparation

- Détailler du comté à la forme souhaitée. Réaliser un espuma au Whisky Lagavulin. En finition, sésame torréfié et fleur de shiso
- Poêler une noix de Saint-Jacques puis la déglacer au Champagne. En finition, graines de lin torréfiées et piment de pomelos
- Réaliser un fond de tartelette sablé au parmesan. Garnir de graines de fenugrec torréfiées et disposer une chips de Jambon ibérique. Réaliser une gastrique et ajouter des framboises Meeker. Mixer et coller à la pectine. En finition : poudre d'or et shiso