

Saint-Jacques en île flottante au safran et poivre de timut



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
211092	Crème Sublime au Mascarpone 36,5% MG UHT 1 litre Elle et Vire	1 Pièce
228479	Blanc d'oeuf liquide SOL ODF 1 kg Cocotine	1 Bidon
20087	Echalote coupée 500 g Sélection du Quotidien	1 Sachet
223141	Noix de Saint-Jacques sans corail MSC 10/20	1 Kilo
	Vin blanc	0.5 Litre
	Poivre noir	20 Gramme
	Safran	1 Gramme
	Fond de crustacés	2 Gramme
	Poudre de crustacés	PM
	Sel	PM

Etapes de préparation

- 1 Préparation de la sauce**
Après réduction de 2/3 du vin blanc, ajouter l'échalote et le poivre. Ajouter la crème et le safran. Faire réduire de 1/3, puis monter au beurre demi-sel. Réserver au bain-marie
- 2 Préparation du blanc d'oeuf**
Monter au batteur les blancs avec une pincée de sel fin et la poudre de crustacés. Former des demi-sphères, puis passer au four vapeur 1 min. Réserver
- 3 Préparation des Saint-Jacques**
Couper les Saint-Jacques à la mandoline avec une épaisseur de 3 mm. Déposer directement sur le support de présentation. Rectifier l'assaisonnement
- 4 Dressage**
A l'envoi, déposer la sphère de blanc d'oeuf, puis verser le beurre blanc safrané. Finir avec une herbe de votre choix

Saint-Jacques en île flottante au safran et poivre de timut

L'astuce du chef



Découper les Saint-Jacques   la mandoline encore   l'état surgelé

Gérald Mertens, conseiller culinaire région Est