Noix de Saint-Jacques fumée

Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
247067	Noix de Saint-Jacques sans corail surgelé mer MSC 10/20	1 Pièce
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	0.1 Litre
	Algues wakamé	0.02 Kilo
	Glace au chèvre	0.04 Kilo
	Caviar d'Aquitaine	0.003 Kilo
	Fleur de pensée	1 Pièce
	Citron vert	1 Pièce

Etapes de préparation

1. Mixer le chèvre et la crème liquide. Assaisonner sel et poivre puis laisser prendre au surgélateur
2. Réaliser une glace au chèvre au Pacojet. Assaisonner. Réserver
3. Cuisson traditionnelle de la noix de Saint-Jacques, sans sel et sans matière grasse
4. Dresser sur l'assiette de présentation. En finition : algues wakamé, fleur de pensée, caviar d'Aquitaine et zestes de citron vert
5. Fumer à la dernière minute sous cloche de service

Astuce du chef

Plus le temps sous cloche sera long, plus les ingrédients seront parfumés. Cette méthode permet de gérer la touche fumée à la demande du client

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation