Déclinaison autour d'une noix de Saint-Jacques

Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
247067	Noix de Saint-Jacques sans corail surgelé mer MSC 10/20	40 Pièce
7417	Crème liquide 35% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	50 Centilitre
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	100 Gramme
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon&Engagé	100 Gramme
	Blanc de poireau	150 Gramme
	Oursin	10 Pièce
	Betterave crue	100 Gramme
	Graines de citron caviar	50 Gramme
	Fleurs de bégonia	10 Pièce
	Huile d'olive	10 Centilitre
	Billes d'huile d'olive	50 Gramme
	Céleri rave	200 Gramme
	Pomme golden	500 Gramme
	Graine de lin	50 Gramme
	Sel de Perse	PM
	Poivre du Sichuan	PM

Etapes de préparation

1. Pour la réalisation de la Saint-Jacques pochée en crème d'oursin : Réaliser une julienne de blancs de poireaux frits. Ouvrir les oursins, récupérer le jus ainsi que la chair. Faire suer les échalotes, les déglacer à l'aide de la chair d'oursin, ajouter la crème, mixer et laisser réduire. Pocher les noix de Saint-Jacques dans la crème d'oursin, puis les reloger dans les coques. En finition, déposer la julienne de blanc de poireaux frits.

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

Déclinaison autour d'une noix de Saint-Jacques

2. Pour la réalisation du Duo de Saint-Jacques en carpaccio et tartare : Tailler à la mandoline des fines tranches de betteraves crues pour réaliser des chips dans une friture à 160°C. Pour éviter l'écrasement, tailler à l'état surgelé les noix de Saint-Jacques en brunoise. Pour l'assaisonnement : graines de citron caviar, ciboulette, huile d'olive, sel de Perse et poivre du Sichuan. A l'état surgelé, tailler à la mandoline les noix de Saint-Jacques en fines tranches d'environ 1 millimètre, puis les réserver. Réaliser le montage en strates, dans un cercle à entremets, et pour la finition : fleurs de bégonia et billes d'huile d'olive.

3. Pour la réalisation de la Saint-Jacques rôtie fumée minute et crème golden/rave : Tailler en brunoise le céleri rave et les pommes golden, puis cuire le tout dans de la crème liquide. Mixer et laisser réduire. Assaisonner. Cuire les noix de Saint-Jacques sans décongélation, sans sel, dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse. La cicatrisation doit être réalisée sur les deux faces. En sortie de cuisson, apporter l'assaisonnement, puis les fumer au bois de hêtre pendant 2 minutes. En finition, déposer quelques graines de lin.

4. Terminer le dressage dans une assiette compartimentée afin de ne pas mélanger les saveurs.

L'astuce du chef

Pochée, crue, rôtie fumée minute, la Saint-Jacques est magnifiée sous toutes ses formes pour révéler le gustatif, la texture et la présentation. Une déclinaison illustrant la technique culinaire du Chef... Une carte courte autour d'un produit unique : viande, foie gras, fromage, fruits de mer... dans une ambiance bar-lounge de luxe.

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