

Nage de coquillages aux petits légumes



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	150 Gramme
7446	Crème liquide 30% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	40 Centilitre
	Ormeaux bretons	200 Gramme
	Chair d'amande de mer	200 Gramme
	Navets	400 Gramme
	Carottes	400 Gramme
	Vin blanc	25 Centilitre

Etapas de préparation

- 1 Cuire les légumes
- 2 Pour la préparation des ormeaux, prendre un couteau qui coupe avec une lame souple et le bout pointu. Glisser la lame du couteau entre la coquille et le muscle pour le sectionner. Une fois le muscle séparé, enlever les viscères et la barde noire qui l'entoure. Passer rapidement l'orveau sous un filet d'eau froide et les attendrir avec un manche de couteau. Poêler les coquillages au beurre, puis les décanter.
- 3 Ajouter les échalotes, le vin blanc puis laisser réduire
- 4 Crémer, réduire puis monter au beurre
- 5 Dresser en assiette creuse les légumes et les coquillages puis napper de sauce