

Raviole crue de saint jacques et chips d'algue nori



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
10 PCE	Saint jacques	~
0.2	Courgettes	~
2 PCE	Feuille d'algue de Nori en sachet 140 g GOLDEN TURTLE FOR CHEFS	0089346
0.05	Amarante en sachet 1 kg SABAROT	0241633
0.01	Graine de sésame à la sauce soja en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0278369
0.01	Huile d'olive fumée en bouteille 500 ml FINCA LA BARCA	0247374
0.05	Curry Japonais en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0202220

Étapes de préparation

- 1 Tailler une fine brunoise de courgette. Et assaisonner de sel et poivre blanc moulu
- 2 Aplatir entre 2 feuilles de papier cuisson une saint jacques sans corail
- 3 La placer au congélateur afin qu'elle durcisse. Une fois congelée, tailler un disque à l'emporte pièce
- 4 Garnir la saint jacques avec un peu de brunoise de courgette et replier en deux.
- 5 Couper l'algue nori en rectangle d'environ 10 cm x 4 cm. À l'aide d'un pinceau badigeonner un peu de blanc d'œuf et recouvrir d'amarante.
- 6 Frire immédiatement l'algue dans de l'huile chaude.
- 7 Pour servir déposer la raviole sur la chips et assaisonner de shichimi togarashi

7

(curry japonais), huile fumée et graines de sésame à la sauce soja.