

Top Chef - Plateau de fruits de mer à Bisca de Clotaire & Anicée



Ingrédients (pour 0 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
2 PM	Saint jacques	~
0.4	Raifort	~
0.1	Poutargue	~
0.05	Noix de macadamia	~
0.1	Boisson à l'amande	~
0.5	Palourdes	~
0.04	Pollen	~
0.05	Groseille	~
0.01	Huile de noisette berinoix en bidon 50 cl GUENARD	0016393

Étapes de préparation

- 1 Nettoyer et tailler les fruits de mer.
- 2 Faire un jus avec le raifort.
- 3 Faire une pâte au mortier avec le pollen et l'huile de noisette.
- 4 Disposer les lamelles de st jacques dans les coquilles st jacques, mettre du jus de raiforts, des noix de macadamia et du lait d'amende, finir avec de la poutargue griller au fou et râper.
- 5 Mettre la pâte de pollen dans le fond de la coquille de palourde.
- 6 Mettre les lamelles de palourde trancher dans sa coquille.

7

Finir avec groseille.