



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
268761	Noix de Saint-Jacques sans corail MSC 10/20	1 Pièce
268040	Riz Carnaroli pour risotto 800 g Zini	20 Gramme
	Ossau-Iraty	10 Gramme
	Gressin encre de seiche	1 Pièce
	Pluche shiso	20 Gramme
	Lait de coco	0.001 Litre
	Chips de patate douce	PM
	Sel, poivre	PM

## Etapas de préparation

- 1 Monter le lait de coco en température, ajouter le riz, l'Ossau-Iraty puis assaisonner sel et poivre. Réserver.
- 2 Cuire de façon traditionnelle la noix de Saint-Jacques, assaisonner et réserver.
- 3 Dresser, en finition dépose de chips de patate douce, d'un gressin à l'encre de seiche, et de pluche de shiso.
- 4 Terminer avec une écume de coco foisonnée à la dernière minute.

## L'astuce du chef

---



Ajouter une goutte de lait dans vos écumes permet de foisonner plus rapidement.  
Cuire les noix de Saint-Jacques sans décongélation permet de gérer la cuisson et le moelleux du produit.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid