

# Saint-Jacques cuites sur plaque de sel et pamplemousse de Floride, purée d'avocat à l'huile fumée



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
273866	Noix de Saint-Jacques sans corail MSC 10/20	120 Gramme
251791	Cubes d'avocat 1 kg	100 Gramme
280710	Mascarpone 36% MG 500 g	20 Gramme
235822	Crème liquide BIO 30% MG 1 L Candia	0.05 Litre
	Demi-pamplemousse de Floride	1 Pièce
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon-et-Engagé	30 Gramme
60474	Sauce napolitaine cuisinée 1 kg Zini	20 Gramme
	Huile d'olive fumée	PM
	Salicorne	30 Gramme
	Piment fumé, graines de fenouil	PM
	Sel, poivre	PM

## Etapas de préparation

- Réaliser une purée d'avocat : Mixer les cubes d'avocat et le mascarpone, ajouter un jus de pamplemousse, l'huile d'olive fumée, et le piment. Assaisonner sel et poivre, en finition ajouter ciboulette ciselée et sauce napolitaine.
- Mixer à chaud la crème liquide, ajouter en finition de l'huile d'olive fumée, réserver. Passer la plaque de sel quelques minutes au four à chaleur sèche température stabilisée à 240°C.
- Déposer sur la plaque chaude de fines tranches de pamplemousse, les noix de Saint-Jacques, et terminer la cuisson au four quelques instants.
- Assaisonner poivre (sel facultatif), en finition dépose de salicornes, fenouil au moulin et crème liquide moussante.

# Saint-Jacques cuites sur plaque de sel et pamplemousse de Floride, purée d'avocat à l'huile fumée

## L'astuce du chef

---



Il est préférable de décongeler les noix de Saint-Jacques pour réaliser cette cuisson sur plaque de sel, et de ne pas ajouter trop de sel après cuisson.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid