

Trio de saveurs festives



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
139064	Comté au lait cru AOP affiné 18 mois 34% MG 500 g env. Petite L'Affineur du Chef	200 Gramme
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	50 Centilitre
203143	Noix de Saint-Jacques sans corail surgelé mer MSC 20/25 8 Beaufort Silver	10 Pièce Unitaire
9019	Framboises 1 kg PassionFroid	100 Gramme
132675	Jambon ibérique de Bellota avec os 36 mois 7,5 kg env. La Grande Charcuterie	50 Gramme
183130	Parmigiano reggiano pointe AOP 30% MG 1 kg env.	50 Gramme
	Graine de lin, shiso, fenugrec	PM
	Whisky Lagavulin	PM
	Sésame	PM
	Piment de pomelos	PM
	Champagne	PM

Recette

- Détailler du comté à la forme souhaitée. Réaliser un espuma au Whisky Lagavulin. En finition, sésame torréfié et fleur de shiso
- Poêler une noix de Saint-Jacques puis la déglacer au Champagne. En finition, graines de lin torréfiées et piment de pomelos
- Réaliser un fond de tartelette sablé au parmesan. Garnir de graines de fenugrec torréfiées et disposer une chips de Jambon ibérique. Réaliser une gastrique et ajouter des framboises Meeker. Mixer et coller à la pectine. En finition : poudre d'or et shiso