

Cours

les coquilles Saint-Jacques

Carpaccio de saint Jacques, betteraves, poire.

Pour 6 personnes

Trois Saint-Jacques par personnes

2 betteraves

1 Citron Vert

1 citron jaune

3 poires

Coriandre

1 échalote

Gingembre frais

Feuille de mâches

Nettoyer les Saint Saint-Jacques et enlever la coquille. Couper en fines lamelles les Saint-Jacques comme un carpaccio. Dans une assiette mettre un papier absorbant puis déposer les Saint jacques et filmer l'assiette. Mettre Au frigo.

Rincer et éplucher les betteraves et les poires. Utiliser une mandoline pour faire des copeaux de betteraves et de poires

Emincer la coriandre et l'échalote, puis verser dans un bol les saints jacques en lamelles puis ajouter l'échalote et la coriandre. Râper du gingembre puis ajouter deux cuillères à soupe d'huile d'olive.

15 minutes avant le dressage, ajouter du jus de citron jaune (un demi citron) et saler.

Dressage : Sur une assiette plate, Déposer les copeaux de betteraves et de poires puis le tartare de Saint-Jacques. Râper le zeste de citron vert. Ajouter des feuilles de mâches.

Saint jacques snackées, écume de lard, émulsion de topinambour

3 Saint Jacques par personne

Thym laurier ail

Un topinambour par personne

Lard Fumé

2 litres de lait

1 demi litre de crème

150g de beurre

Châtaignes

Rincer Le topinambour puis éplucher. Couper en deux et les mettre dans une grande casserole avec 1 litre de lait plus ou moins. Attendre 20 minutes. Mettre le topinambour dans le mixeur avec 40 cl de crème et 100g de beurre. Salé.

Dans une casserole, mettre de lait et sel. Ajouter le lard, le thym, l'ail en gousse concassé, le laurier et ajouter du sel. Faire cuire à feu doux pendant 15 min puis laisser infuser en dehors du feu pendant 15 autres minutes. Filtrer et mixer avec un mixeur plongeur pour avoir l'écume.

Couper finement l'andouille en carpaccio. Mettre à chaleur tournante pendant 5 minutes au four à 200 degré.

Poêler les saint jacques (saler avant) dans à de l'huile pour la coloration à feu fort des deux cotés puis ajouter du beurre au dernier moment.

Dressage :

Mettre l'émulsion de topinambour dans l'assiette puis les Saint Jacques et l'écume de lard et ajouter les châtaignes découpées

Mangues marinées au gingembre, soupe de chocolat blanc au lait de coco

Un demi litre de lait de coco

200gr de chocolat blanc

Deux mangues

Gingembre

Jus de citron (4 citrons)

1 citron vert

A feux doux, mettre le chocolat blanc et le lait de coco dans une casserole faire fondre 10 min et réserver au frigo. Eplucher les mangues, couper en dés. Eplucher le gingembre. Puis râper un bon morceau. Dans un bol, mettre les mangues puis le jus de citron puis le gingembre râpé. Mélanger. Réserver au frigo pendant 2H au moins. Dans une assiette creuse, verser la soupe puis les mangues. Râper du zeste de citron vert.