

Coquilles de noix de Saint-Jacques, Fondue de poireaux, émulsion de pain brûlé

- Nettoyer les noix de St-Jacques : enlever la barde – laisser la noix et le corail attachés à la coquille (garder le corail s'il est beau)

Fondue de poireaux :

- Tailler le poireau et l'oignon en 2 dans le sens de la longueur et l'émincer très menus
- Faire revenir les poireaux coupés fins à la poêle, saler, poivrer (faut qu'ils soient craquants)

Emulsion :

- Couper des petits morceaux de pain, les faire griller au four (brûlés)
- Prendre du lait froid avec de la lécithine de soja (une pointe de couteau)
- Laisser infuser le pain dans le lait
- Émulsionner le tout au robot-marie.

Passer au gril la coquille de St-Jacques

Après cuisson, rajouter la fondue de poireaux recouverte d'émulsion (bulles)

Pich-up de noix de Saint-Jacques et boudin noir Sauce charcutière

Sauce charcutière :

- Couper une tranche de boudin dans laquelle vous gardez un carré de la grandeur de la noix de St-Jacques
- Puis couper le reste de boudin en brunoise
- Rajouter les cornichons, jambon de pays, câpres (le tout coupés en brunoise) + vinaigrette
- Poêler la noix de St-Jacques (sans huile pour un côté puis les tourner et rajouter à ce moment là de l'huile)

Dans l'assiette, prendre une grosse cuillère à soupe de la sauce charcutière

Déposer le carré de boudin noir

Poser la noix de St-Jacques poêlée

Noix de Saint-Jacques pochées

Bouillon de barde à l'anis, julienne de légumes

Bouillon de barde à l'anis :

- Faire revenir les oignons – les restes de poireaux – carottes (coupés plus gros)
- les bardes de poisson (reste de poisson) – anis
- Faire mijoter avec du vin blanc (à hauteur des légumes)
- Réduire de moitié
- Rajouter de l'eau jusqu'à hauteur des légumes
- Cuisson 2 h
- Ajouter sel – poivre à la fin uniquement

Julienne de légumes :

- Couper en longueur les légumes (carottes, cèleri-rave et branche - poireaux, chou vert)
- Faire revenir (en 1er les carottes, après le cèleri, le chou, et les poireaux)
- Mettre au fond d'une verrine
- Rajouter une noix de St-Jacques
- Verser le bouillon de barde sur le tout

Croustillant de noix de Saint-Jacques

Compotée d'oignons au vin rouge, crème de corail

Compotée d'oignons au vin rouge :

- Emincer l'oignon
- Faire revenir sans coloration
- Rajouter une préparation de sangria ou de vin rouge
- Couvrir à hauteur – Laisser réduire jusqu'à évaporation du liquide

Crème de corail :

- Faire revenir les oignons – les coraux
- Rajouter le vin blanc, laisser réduire de moitié et rajouter la crème fraîche
- Faire cuire ½ heure
- Mixer le tout – sel - poivre

Prendre une feuille de brick, la couper en bande de 5 cm, couper le bout en biseau

- Déposer un peu de compotée d'oignons
- Une noix de St-Jacques

Faire le pliage en triangle

Cuire les samoussas à la poêle

Dans l'assiette, mettre la crème de corail et déposer le samoussa