

Vieira al coixí d'Api .



Ingrédients pour 4 personnes:

12 coquilles Saint-Jacques.

Autres ingrédients:

20 gr de poudre de Noisette.

4 cuil à café d'Huile de Noisette.

2 Citrons caviar (Faustrime).

4 tranches de Brioche de 0,5 cm d'épaisseur.

2 cuil à café de Beurre clarifié.

Quelques pousses de Ficoïde glaciale.

Mayonnaise de fromage blanc :

100 g de Fromage blanc.

1 jaune d'Œuf.

1 cuil à café de Moutarde.

Sel.

Poivre.

Épices.

Céliéri-rave à la truffe :

300 g de Céleri-rave.

30 g Truffes noires.

Sel.

Poivre du moulin.

Préparation:

Noix de Saint-Jacques

À l'aide d'un couteau bien aiguisé faire des tranches de 0.3 mn d'épaisseur.

Les ranger en rosaces sur un papier sulfurisé huilé.

Faire 4 rosaces identiques et réserver au frais.

Mayonnaise de fromage blanc

Cuire un œuf dur et ne garder que le jaune (réserver le blanc dur au frais).

Dans un saladier, battre ensemble tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une sauce homogène.

Rectifier l'assaisonnement, réserver.

Céliéri-rave à la truffe

La veille au soir éplucher et couper en fine julienne le céleri à l'aide d'une mandoline.

Hacher la truffe finement au couteau et mélanger la avec le céleri.

Assaisonner le tout avec la mayonnaise de fromage.

Couvrir le mélange avec un film alimentaire et conserver au réfrigérateur.

Accompagnement

Ouvrir en deux les citrons caviar et retirer les perles délicatement en les mélangeant avec les 4 cuillères d'huile de noisettes.

Tailler les tranches de brioche en petit cube de 0.5 cm sur 0.5 cm.

Faire fondre le beurre clarifié dans une poêle et colorer (bien blond) les petits cubes de brioche

Dressage

- Sur une assiette plate, cercler à l'aide d'un emporte-pièce la rémoulade de truffes.
- Déposer sur le dessus le cercle de Saint-Jacques.
- À l'aide d'une cuillère déposer sur chaque Saint-Jacques le mélange citron caviar et huile de noisettes.
- Déposer dessus les pousses de ficoïde glaciale, les croûtons dorés, fleurs de sel et poivre du moulin.
- Terminer avec la poudre de noisettes.