

Entrées froides aux produits de la mer

Saint-jacques marinées à cru, mousseline de potiron à l'orange et au curry


1h38

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

38 min

CUISSON

0

REPOS

310

CALORIES

Étape 1

Préparation de la julienne de légumes

- 1 Éplucher la carotte avec un économe et la rincer.
- 2 Rincer et parer le céleri-rave avec un couteau éminceur.
- 3 Tailler la carotte et le céleri-rave à la mandoline pour obtenir de fines tranches
- 4 Émincer les tranches pour réaliser une julienne avec un couteau éminceur.
- 5 La débarrasser au frais dans un saladier.

Étape 2

Préparation de la mousseline de potiron

- 1 Préchauffer un four à 150°C (Th.5)
- 2 Commencer par retirer les graines à l'aide d'une cuillère et parer le potiron avec le couteau éminceur pour retirer la peau.
- 3 Tailler la chair du potiron en gros cubes et réserver.
- 4 Éplucher l'ail et les échalotes avec un couteau d'office et les rincer.
- 5 Couper la gousse d'ail en deux et la dégermer.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la mousseline de potiron

500 g **Potiron(s)**
2 **Echalote(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
2 **Orange(s)**
1 c. à café **Curry**
1 **Huile de noix**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour les Saint-Jacques marinées

16 unité(s) entière(s)
Coquille(s) Saint-Jacques
5 cl **Huile de noix**
5 cl **Sauce soja**
5 cl **Vinaigre d'alcool blanc**

Ingrédients pour le dressage

- 6 Émincer l'ail et les échalotes avec un éminceur.
- 7 A l'aide du presse-agrumes, récupérer le jus des oranges et le réserver dans un verre.
- 8 Mettre à chauffer une casserole pouvant aller au four avec un filet d'huile de noix.
- 9 Lorsque l'huile commence à chauffer, faire suer les échalotes et l'ail émincés avec une cuillère en bois.
- 10 Lorsqu'ils commencent à devenir translucides, déglacer la casserole avec le jus d'orange.
- 11 Ajouter le curry Madras.
- 12 Verser les cubes de potiron dans la casserole et porter à ébullition pour commencer à le compoter durant quelques minutes.
- 13 Quand il commence à s'attendrir, couvrir la casserole à moitié avec le couvercle et enfourner pendant environ 20 à 25 minutes.
- 14 Penser à surveiller le potiron de temps en temps pour vérifier qu'il n'accroche pas.

150 g **Carotte(s)**
150 g **Céleri-Rave**
20 g **Roquette**
1 **Citron(s) vert(s)**

Étape 3

Préparation des Saint-Jacques

- 1 Décortiquer les coquilles Saint-Jacques.
- 2 Récupérer les noix et les débarrasser de leur corail et de leurs bardes.
- 3 Bien rincer les noix pour retirer le sable et enlever les pieds avec un couteau d'office.
- 4 Les couper en quatre ou six suivant leur taille.
- 5 Les réserver au frais dans un saladier.
- 6 Frotter les coquilles sous l'eau tiède avec un tampon vert pour enlever le reste de sable ou de morceaux de bardes puis les déguster pour le dressage.

Étape 4

Préparation de la marinade

- 1 Mélanger le vinaigre de tomates, l'huile de noix et la sauce soja dans un saladier à l'aide d'un fouet.
- 2 Réserver.

Étape 5

Finition de la mousseline de potiron

- 1 S'assurer de la bonne cuisson du potiron. Il a cuit dans le jus d'orange ainsi que le jus qu'il a rendu.
- 2 Il faut que le jus ait réduit au maximum pour concentrer les arômes.
- 3 Débarrasser toute la garniture de la casserole dans la cuve du blender et mixer.
- 4 Il est important que le potiron soit bien cuit pour obtenir une mousseline lisse.
- 5 Rectifier l'assaisonnement et verser la garniture dans une casserole, elle doit rester légèrement tiède.

Étape 6

Dressage

- 1 Sortir les noix de Saint-Jacques et la julienne du réfrigérateur.
- 2 Émulsionner de nouveau le marinade à l'aide d'un fouet puis assaisonner avec les noix ainsi que la julienne.
- 3 Poser les coquilles vides sur des assiettes et les garnir d'une bonne cuillère à soupe de mousseline.
- 4 Y déposer par dessus les Saint-Jacques marinées puis un peu de julienne de légumes.
- 5 Terminer le dressage en râpant dessus le zeste de citron vert et poser une feuille de roquette sur chaque coquille.
- 6 Servir et déguster sans attendre.