

Entrées froides aux produits de la mer

Terre et mer de saint-jacques marinées au gingembre et citron vert, betterave chioggia, julienne...


3h10

TEMPS TOTAL

40 min

PRÉPARATION

1h30

CUISSON

1h

REPOS

350

CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Préchauffer le four à 110°C (Th.4).
- 2 Ouvrir les coquilles Saint-Jacques à l'aide d'un couteau d'office, détacher la noix de la coquille.
- 3 Tailler finement les noix en carpaccio de forme carré à l'aide d'un couteau de chef. Les déposer sur du papier sulfurisé puis les réserver au réfrigérateur.
- 4 Couper une betterave en deux à l'aide d'un couteau d'office, réserver une moitié pour la marinade.
- 5 Répartir du gros sel dans un plat allant au four, disposer dessus la moitié de la betterave ainsi que le restant des betteraves.
- 6 Enfourner pendant 1h30 environ, selon la taille des betteraves et la puissance du four.
- 7 Sortir les betteraves du four lorsqu'elles sont cuites. Les laisser tiédir puis les éplucher à l'aide d'un couteau d'office.
- 8 Laisser les betteraves refroidir complètement, les tailler

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le terre et mer de Saint-Jacques

2 kg **Coquille(s) Saint-Jacques**
 2 **Betterave rouge crue**
 1 **Betterave jaune**
 1 **Daïkon(s)**
 1 c. à soupe **Huile d'olive**
 1 **Gros sel**

Ingrédients pour la marinade

1.5 **Citron(s) vert(s)**
 30 g **Gingembre frais**
 0.5 botte(s) **Ciboulette**
 10 cl **Huile d'olive**

Ingrédient pour la chantilly au citron

1 **Citron(s) vert(s)**

en fines tranches à l'aide d'une mandoline.

- 9 Tailler les tranches de betterave en carrés, les réserver sur du papier sulfurisé badigeonné d'huile.

Étape 2

Préparation de la marinade

- 1 Prélever le zeste des citrons verts à l'aide d'un zesteur, réserver dans un bol.
- 2 Prélever les segments des citrons à l'aide d'un couteau d'office en glissant la lame entre chaque membrane.
- 3 Tailler les suprêmes de citron en petits cubes, réserver dans un bol.
- 4 Tailler la demi-betterave réservée en mini brunoise à l'aide d'un couteau éminceur.
- 5 Ciseler la ciboulette à l'aide du couteau éminceur, réserver dans un bol.
- 6 Verser le citron et l'huile d'olive dans un bol, émulsionner à l'aide d'un fouet.
- 7 Râper le gingembre frais.
- 8 Assembler tous les éléments dans la vinaigrette au citron, laisser infuser pendant au moins 1 heure, voire une journée.

20 cl **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour le dressage

1 **Pousse(s) de salade**
1 **Fleur de sel**

Étape 3

Montage de la crème

- 1 Presser le jus du citron vert.
- 2 Verser la crème très froide dans la cuve d'un batteur, battre jusqu'à obtention d'une crème chantilly. Ajouter le jus de citron vert selon le goût désiré, mélanger délicatement. Assaisonner.
- 3 Réserver ensuite au réfrigérateur.
- 4 Ne pas trop saler la crème car la marinade est déjà suffisamment assaisonnée.

Étape 4

Préparation de la julienne de Daïkon

- 1 Eplucher le daïkon à l'aide d'un économe, le tailler en julienne à l'aide du couteau éminceur. Réserver.

Étape 5

Dressage

- 1 Disposer un carré de betterave rouge au fond de l'assiette. Disposer à côté les carrés de Saint-Jacques en corolle.
- 2 Verser la marinade sur le carpaccio, ajouter la julienne de daïkon. Décorer de carrés de betterave chioggia.
- 3 Fixer une douille unie sur une poche, la remplir avec la crème montée. Ajouter une touche de crème sur l'assiette.
- 4 Assaisonner avec de la fleur de sel, décorer de quelques jeunes pousses et servir.