

QUEUE DE LOTTE AVEC SON CARPACCIO DE ST JACQUES ET SES EPINARDS POCES SAUCE CORAIL ET TUILE AUX NOIX

Ingrédients tuile aux noix (15)

- 75 G de sucre coco
- 50 G de beurre au choix normal ou végétal
- 50 G de noix mixées
- 15 G de farine au choix
- 3.5 Cl de lait vache ou brebis

Préparation :

- Mixer tous vos ingrédients
- Prendre une grande cuillère à soupe puis sur papier de cuisson déposez une petite couche
- Mettre votre four à 170 degrés et laisser minimum 6 minutes à four chaud
- Laisser plus longtemps si vous préférez un peu grillé surveiller
- Laisser refroidir

Ingrédients carpaccio de st Jacques

- Noix de st Jacques avec corail
- Citron

Préparation :

- Enlever le corail et mettre de côté pour la sauce
- Découper en lamelle fine
- Utiliser un petit cercle et déposer vos lamelles afin d'obtenir un rond bien régulier
- Et déposer vos lamelles les unes sur les autres
- A chaque couche arroser de jus de citron

Pocher vos épinards 2.30 minutes dans l'eau frémissante puis les poser dans de l'eau glacée (mettre des glaçons)

Pour effectuer la sauce : Mixer vos coraux ajouter votre crème de riz ou autre au choix, salez mais légèrement afin de bien garder le goût de l'iode et poivrer.

Cuisson de vos queues de lottes :

- Faites bouillir de l'eau dans la partie basse du cuit vapeur.
- Ajouter vos queues de lottes et laissez-les environ 15 minutes

Gelée de betterave :

- Mettre une feuille de gélatine dans de l'eau froide pour la ramollir 5 bonnes minutes

- Mixer une demie betterave ajouter de l'eau et remixée jusqu'à ce que se soit épais mais sans morceaux.
- Dans une casserole mettez un peu du liquide betterave ajouter la feuille de gélatine
- Laisser fondre en brassant légèrement une fois votre feuille bien fondue retirer du feu
- Et ajouter au reste de la préparation betterave
- Déposer dans un plat couche fine et laisser refroidir et mettre dans votre frigo 1h environ

REGALER VOUS LES PAPILLES