



# Entrées froides aux produits de la mer

# Amande de mer, purée d'artichaut et jus de sauge



50 min 45 min 5 min

0

223

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**REPOS** 

**CALORIES** 

#### Étape 1

Préparation des artichauts

- Tourner les artichauts à l'aide d'un couteau à désosser pour ne garder que les fonds avec le foin.
- 2 Citronner et saler une casserole d'eau puis la porter à
- 3 Plonger les fonds d'artichauts dans l'eau bouillante et les laisser cuire pendant 15 minutes.
- 4 Quand les fonds sont cuits, les sortir de la casserole à l'aide d'une écumoire et les égoutter dans une passoire.
- 5 Ôter ensuite le foin des fonds d'artichaut à l'aide d'une cuillère parisienne.
- 6 Découper les fonds d'artichaut en morceaux grossiers à l'aide d'un couteau d'office puis les déposer dans le bol d'un blender.
- 7 Verser un peu d'eau, le beurre et mixer.
- 8 Passer ensuite la préparation dans un tamis au-dessus d'un bol et réserver.

Ingrédients pour 4 personnes

### Ingrédients pour la purée d'artichaut

- 2 Artichaut
- 50 g Beurre
- 1 Jus de citron
- 1 Sel

#### Ingrédients pour les amandes de mer

- 4 Amande de mer
- 1 Vin blanc

## Ingrédients pour le jus de sauge

- 1 botte(s) Sauge
- 50 g Beurre
- 1 Jus de citron
- 1 Sel

Préparation des amandes de mer et du jus de sauge

- Faire chauffer les amandes de mer dans une casserole avec un peu de vin blanc jusqu'à ce que les coquilles s'ouvrent.
- Réserver le jus de cuisson.
- Faire chauffer une casserole d'eau, l'enlever du feu à ébullition puis y faire infuser les feuilles de sauge pendant 10 min environ.
- 4 Garder quelques feuilles de sauge pour la décoration.
- **5** Passer ensuite l'infusion dans un chinois au-dessus d'un verre mesure.
- 6 Mettre le beurre dans l'infusion et émulsionner la préparation à l'aide d'un mixeur plongeant.
- Ajouter ensuite le jus de cuisson des amandes de mer, quelques gouttes de jus de citron et le sel dans l'infusion.
- 8 Émulsionner encore une fois et réserver.

### Étape 3

Dressage

- Déposer de la purée d'artichaut dans le fond d'une verrine à l'aide d'une cuillère à soupe.
- Verser le jus de sauge dessus et déposer quelques feuilles de sauge.
- 3 Disposer une amande de mer sur le tout et servir.