William Rollet

Entrées froides aux produits de la mer

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

3h10	40 min	1h30	1h	350
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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.

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.

20 cl **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour le dressage

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