

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 CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des artichauts

- 1 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 ébullition.
- 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**

Étape 2

Préparation des amandes de mer et du jus de sauge

- 1 Faire chauffer les amandes de mer dans une casserole avec un peu de vin blanc jusqu'à ce que les coquilles s'ouvrent.
- 2 Réserver le jus de cuisson.
- 3 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.
- 7 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

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