Hervé Rodriguez

Entrées chaudes aux produits de la mer

Saint-jacques et guacamole de foie gras

50 min	40 min	10 min	0	615
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les Saint-Jacques

- 12 unité(s) entière(s) **Coquille(s) Saint-Jacques**
- 1 **Cumin (en poudre)**
- 1 **Epis de maïs**
- 100 g **Foie gras mi-cuit**
- 1 **Oignon(s)**
- 2 **Tomate(s)**
- 1 **Pimientos del piquillo**
- 4 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 botte(s) **Coriandre**
- 1 **Piment d'Espelette**
- 2 **Citron(s) vert(s)**
- 1 **Combava**
- 200 ml **Vinaigre d'alcool blanc**
- 50 g **Sucre semoule**
- 2 **Avocat**
- 1 **Fleur de sel**
- 5 g **Graines de cumin**
- 1 **Tortilla(s) - Galette de blé ou de maïs**
- 1 **Cresson**

Étape 1

Préparation guacamole de fois gras

1. Dans un saladier, émietter grossièrement au pilon les galettes de maïs précédemment séchées au four.
2. Déposer les morceaux de galettes dans un blender et les réduire en poudre. Débarrasser dans un ramequin. Réserver.
3. Faire griller les graines de cumin dans une poêle sur feu moyen. Ajouter un peu de fleur de sel dans la poêle permet d'augmenter la température et intensifie la saveur du cumin.
4. Moudre les graines de cumin directement dans la poêle à l'aide d'un pilon.
5. Débarrasser le cumin dans un saladier. Ajouter les brisures de maïs et mélanger.
6. Dans une poêle, verser le sucre semoule et faire chauffer sur feu doux. Lorsqu'un caramel blond se forme au fond de la poêle, verser le vinaigre en plusieurs fois pour éviter les éclaboussures.
7. Lorsque la poêle est déglacée, ajouter du cumin en poudre. Mélanger.
8. Fouetter légèrement pour éviter tout grumeau dans le caramel. Une fois légèrement épaissi, retirer le caramel

du feu et laisser refroidir à température ambiante.

9 Découper un avocat bien mûr en deux. Planter la lame d'un couteau d'office dans le noyau et tirer pour l'ôter sans difficulté. Couper les avocats en quartiers puis retirer la peau à la main pour que la chair conserve sa couleur éclatante.

10 Mettre les quartiers d'avocat dans le blender. Râper le zeste d'un combava au dessus du blender. Ajouter la coriandre.

11 Presser le jus d'un citron vert à l'aide d'un presse-agrumes. Verser dans le blender. Saler et ajouter deux pincées de piment d'Espelette.

12 Lancer le blender à faible puissance puis augmenter progressivement la vitesse.

13 Une fois que le guacamole est bien homogène, le débarrasser dans un bol. Réserver.

14 Tailler un deuxième avocat en deux. Garder la moitié sans le noyau et la découper en deux quartiers. A nouveau, ôter la peau à la main pour ne pas abîmer la chair de l'avocat.

15 A l'aide d'un couteau de chef, découper les pointes d'un quartier d'avocat afin d'obtenir une surface plane côté chair. Le couper en deux à nouveau dans l'épaisseur.

16 A l'aide d'un chalumeau de cuisine, brûler les deux parties bombées du quartier d'avocat. Napper d'huile d'olive. Râper un peu de combava sur le dessus.

17 Peler l'autre quartier d'avocat. Le tailler en brunoise et transférer dans un saladier.

18 Tailler un pimiento en brunoise. Transférer dans le saladier.

19 Retirer le pédoncule de la tomate puis, à l'aide du chalumeau de cuisine, brûler la peau de la tomate afin de l'émonder.

20 Cette technique permet d'émonder la tomate sans adjonction d'eau et confère au fruit une texture proche de celle de l'abricot, parfaite pour un guacamole.

21 Couper la tomate en deux puis en quartiers, vider chaque quartier puis tailler en brunoise. Transférer dans le saladier.

22 Eplucher et ciseler un oignon à l'aide d'un couteau de chef. Transférer dans le saladier.

23 A nouveau, râper un peu de combava au dessus du saladier. Ajouter un filet d'huile d'olive ainsi qu'une pincée de piment d'Espelette et de fleur de sel. Presser le jus d'un citron vert.

24 Tailler le foie gras en brunoise à l'aide d'un couteau de chef. Transférer dans le saladier.

25 Ciseler un peu de coriandre à l'aide d'un couteau de chef. Transférer dans le saladier.

26 Mélanger délicatement la préparation à l'aide d'une cuillère à soupe pour ne pas trop casser le foie gras. Réserver.

27 Retirer les extrémités d'un épi de maïs puis l'éplucher. Couper l'épi de maïs en deux dans le sens de la largeur

puis en quatre dans le sens de la longueur.

28 Attention à la lame du couteau en découpant le maïs car l'épi est très dur et la lame peut déraper.

29 Egaliser l'un des quartiers de maïs et tailler le cœur de l'épi. Réserver.

Étape 2

Cuisson des Saint-Jacques

1 Placer le quartier de maïs dans une poêle côté grains en le nappant légèrement d'huile et faire chauffer sur feu moyen. Laisser griller puis réserver.

2 Verser un filet d'huile d'olive dans une autre poêle. Faire chauffer sur feu moyen et cuire les Saint-Jacques.

3 Pendant la fin de cuisson des Saint-Jacques, griller les quartiers de maïs à l'aide du chalumeau de cuisine.

4 Débarrasser les Saint-Jacques lorsque les deux faces sont bien colorées et que le cœur est encore nacré. Déposer une pincée de fleur de sel et de piment d'Espelette sur chaque noix.

Étape 3

Dressage

1 Déposer une cuillerée à soupe de guacamole dans l'assiette, puis, à l'aide d'une spatule plate, l'étaler sur le bord de l'assiette.

2 Décorer le guacamole avec quelques cuillères à soupe de salade de foie gras.

3 Déposer délicatement les noix de Saint-Jacques sur la salade de foie gras.

4 Disposer les quartiers de maïs et d'avocat entre les Saint-Jacques.

5 Saupoudrer de brisures de maïs au cumin.

6 Décorer de quelques feuilles de cresson.

7 Sur les Saint-Jacques, râper du foie gras préalablement mis au congélateur.