



INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 200gr de jus de fruit de la passion
- 2gr d'agar agar
- Sel, poivre
- Piment d'espelette
- 1 demi chou-fleur
- 25cl de lait
- 25cl de crème
- 40gr de beurre
- 5 tranches de chorizo
- Huile d'olive
- 100g pain de la veille
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- 3 noix de Saint-Jacques fraîches coupées en lamelles
- Huile d'olive
- Sel, poivre, piment d'espelette

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

avec le chef David Vigo

PRÉPARATION

Coulis passion :

- 01.** Verser le jus de la passion dans une petite casserole, ajouter l'agar et faire bouillir 2min. Réserver la préparation au congélateur, jusqu'à prise, environ 30 minutes.
- 02.** Mixer, passer au chinois étamine et assaisonner avec le sel, le poivre et le piment d'espelette.

Purée de chou-fleur :

- 03.** Couper le chou-fleur en tranches de 3-4 mm et les faire revenir dans le beurre.
- 04.** Verser le lait et la crème sur la préparation et laisser cuire à feu doux.
- 05.** Une fois les tranches de chou-fleur cuites, mixer la préparation et assaisonner de sel, poivre et piment d'espelette.
- 06.** Passer la préparation dans un tamis.

Chips de chorizo :

- 07.** Préchauffer le four à 115°C.
- 08.** Détailler des cercles de chorizo à l'aide d'un emporte-pièce puis les déposer sur un papier sulfurisé.
- 09.** Agrémenter d'huile d'olive.



recette de l'émission du
03.02.2023



- 10.** Rabattre le papier sulfurisé sur lui-même et placer entre 2 plaques.
- 11.** Enfourner 10 min.
- 12.** Laisser reposer 2 à 3 heures.

Croûtons de pain :

- 13.** Préchauffer le four à 160°C.
- 14.** Détailler des cubes de 0,5cm et les déposer sur une plaque.
- 15.** Ajouter un peu d'huile d'olive, de poivre et sel et mélanger le tout.
- 16.** Enfourner 20 min.

DRESSAGE

- 01.** Déposer la purée de chou-fleur dans un emporte pièces au centre de l'assiette et recouvrir des lamelles de Saint-Jacques épicées avec le sel, le poivre et le piment.
- 02.** Ajouter dessus en décoration, les croûtons, les chips de chorizo, des points de fruit de la passion.

