



INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

- 500 g de jus de clémentines
- 7 g d'agar agar
- 200 g d'huile de pépins de raisin
- 1 combava
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de piment d'espelette
- 8 noix de Saint-Jacques
- Citron caviar
- Pousses et pétales de fleur de votre choix
- 10 g de caviar
- Fleur de sel
- Poivre

CARPACCIO DE SAINT-JAQUES ET GEL DE CLÉMENTINES

avec le chef Mickaël Lavoisier

PRÉPARATION

Gel de clémentines

- 01.** Presser les clémentines, passer le jus au chinois et au tamis, verser dans une casserole puis porter à ébullition.
- 02.** Couper le feu, ajouter l'agar agar et remuer.
- 03.** Porter à nouveau à ébullition.
- 04.** Verser le tout dans un contenant et réserver au réfrigérateur 30 à 60 minutes.
- 05.** Une fois figé, mixer le gel jusqu'à ce qu'il soit bien lisse, puis le placer dans une poche à douille.

Marinade

- 06.** Dans un bol, verser l'huile de pépins de raisin.
- 07.** Y râpé le zeste du combava.
- 08.** Couper en long la gousse de vanille, puis racler les grains avec la pointe d'un couteau et verser dans le bol.
- 09.** Ajouter une pointe de piment d'espelette.
- 10.** Mélanger le tout.





Noix de Saint-Jacques

11. Ouvrir les noix de Saint-Jacques.
12. Nettoyer et retirer le corail ainsi que le nerf qui entour la Saint-Jacques.
13. Découper en fines tranches et déposer directement dans l'assiette en rosace.

DRESSAGE

14. Badigeonner la marinade sur la rosace de Saint-Jacques.
15. Ajouter quelques touches de gel de clémentines et y déposer du citron caviar.
16. Disposer quelques pousses de votre choix ainsi que quelques pétales de fleur.
17. Agrémenter d'une pointe de caviar.
18. Assaisonner de fleur de sel et de poivre.

