

LA RECETTE du LUNDI



saint-jacques à la vanille et mousseline de betteraves

plat



INGRÉDIENTS

- 16 noix de Saint-Jacques
- 3 betteraves cuites
- 12 petites pommes de terre prune
- 1 radis blue meat
- 4 échalotes
- 2 oignons rouges
- 1 c. à soupe de fleur de sel à la vanille
- 1 tour de moulin de poivre noir de Kampot
- 1 c. à soupe d'anis vert
- 1 c. à soupe de fleurs d'hibiscus séchées
- 20 cl d'huile de pépins de raisin
- 5 cl de pastis
- 5 cl d'huile d'olive
- 25 cl de vin blanc sec Horgelus
- 10 cl de vinaigre de cidre
- 50 g de miel
- 500 g de beurre



Pour 4 personnes



PRÉPARATION :



- Mousseline de betteraves
- Dans un blender, mixez les betteraves avec le pastis et l'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et onctueuse. Réservez.
- Pickles d'oignon rouge
- Émincez finement les oignons rouges.
- Portez à ébullition le mélange : 100 ml d'eau, 50 g de miel, 10 cl de vinaigre de cidre.
- Versez le liquide chaud sur les oignons. Laissez mariner 30 minutes.
- Pommes de terre rissolées
- Coupez les pommes de terre en deux. Faites-les revenir à feu moyen avec 250 g de beurre et un filet d'huile de pépins de raisin pendant environ 20 minutes. Elles doivent être bien dorées et fondantes.
- Beurre blanc hibiscus-anis
- Faites suer les échalotes dans le vin blanc. Laissez réduire. Incorporez 250 g de beurre froid en morceaux, puis l'anis vert et l'hibiscus. Mixez, filtrez et gardez au chaud.
- Préparation du radis
- Coupez le radis blue meat en fines lamelles. Réservez pour le dressage.
- Cuisson des Saint-Jacques
- Dans une poêle bien chaude avec un peu d'huile neutre, saisissez les noix de Saint-Jacques 2,5 minutes d'un seul côté. Parsemez de fleur de sel à la vanille et d'un tour de poivre noir de Kampot.
- Dressage
- Étalez la mousseline au centre de l'assiette.
- Disposez les pommes de terre, les pickles d'oignons, quelques lamelles de radis.
- Ajoutez les Saint-Jacques et nappez de beurre blanc.
- Terminez avec quelques fleurs séchées ou herbes fraîches si vous en avez.
- Conseil vin
- Servez avec un verre bien frais de vin blanc sec Horgelus, pour un accord parfait entre finesse et intensité.

