

Lamelles de Saint-Jacques et caviar en carpaccio, taboulé de quinoa pourpre et vinaigrette exotique ET suprême de pigeonneau, chapelure de pistaches grillées, jus perlé au billes de myrtilles



Fines lamelles de Saint-Jacques et caviar en carpaccio, taboulé de quinoa pourpre et vinaigrette exotique (pour 4 personnes)

- 3 noix de Saint-Jacques par personne
- 1 càc de caviar d'élevage ou d'oeufs de lompe noir
- 30 g de quinoa rouge
- 5 g d'échalotes ciselées
- 1 càc de coriandre ciselée
- 15 cl de bouillon de légumes
- 1/2 mangue
- 1 citron vert
- Huile d'olive
- Herbes fraîches
- Crème fraîche fouettée

1/ Faites suer les échalotes avec un filet d'huile d'olive, versez le quinoa et mouillez avec le bouillon de légumes. Faites cuire à feu doux jusqu'à absorption du bouillon, ajoutez la coriandre ciselée et laissez refroidir.

2/ Ouvrez les coquilles Saint-Jacques, retirez la barbe et le pied, rincez-les bien à l'eau froide et épongez-les sur un papier absorbant.

3/ Épluchez la mangue, ajoutez le jus d' 1/2 de citron vert et émulsionnez avec l'huile olive.

4/ Moulez dans un cercle le quinoa, coupez les coquilles Saint-Jacques avec un coupe-oeuf et disposez-les en éventail sur le quinoa. Démoulez le cercle et assaisonnez avec la vinaigrette sur le tour. Finissez avec une quenelle de caviar et une cuillère de crème fraîche.



Suprême de pigeonneau, chapelure de pistaches grillées, jus perlé aux billes de myrtilles (pour 4 personnes)

- 8 suprêmes de pigeonneau
- 80 g de pistaches vertes
- 60 g de poudre d'amandes
- 130 g de myrtilles
- 10 cl de sirop
- 150 g de pommes de terre
- 120 g de panais
- 10 g de beurre frais
- 3 cl de crème
- jus 1/2 glace
- 250 g de pousses d'épinards
- 20 cl lait
- 140 g de champignons Eryngii
- Fèves
- Moutarde

1/ Garniture : Faites cuire les pommes de terre et le panais dans moitié eau/moitié lait.

2/ Après cuisson, écrasez les légumes en purée et ajoutez le beurre frais et la crème.

Réservez au chaud. Pendant ce temps, colorez les lamelles de champignons et les égouttez sur du papier absorbant.

3/ Faites suer les pousses d'épinards et faites-les égoutter.

4/ Pigeonneaux : Passez les fruits secs au four à 180° jusqu'à coloration. Laissez refroidir légèrement et mixez.

5/ Colorez les suprêmes de pigeonneau côté peau sans que la poêle soit trop chaude au départ pour éviter qu'ils ne se rétractent. Retournez-les et recouvrez-les de moutarde puis

de chapelure de pistaches et d'amandes. Terminez la cuisson au four 4 à 5 minutes selon l'épaisseur.

6/ Sauce : Faites un sirop avec l'eau et le sucre, portez à ébullition.

Rincez les baies de myrtilles à l'eau froide et versez le sirop à-demi refroidi pour pocher le fruit tout en le gardant avec sa peau ferme.

7/Faites un jus avec les carcasses de pigeonneau et le vin rouge (ou achetez un jus demi glace), portez à ébullition, ajoutez un peu de sirop ainsi que les baies de myrtilles.

8/ Dressage : Disposez dans un cercle un fond de purée. Ajoutez une cuillère de pousses d'épinards et les deux suprêmes de pigeonneau. Finissez avec la sauce sur le tour en disposant les grains de myrtilles.