

La recette du Chef



Noix de Saint-Jacques rôties et sa crème

- 24 noix de Saint-Jacques
- Sel, poivre
- 1 litre de crème
- 75 g de concentré de tomates
- 3 échalotes ciselées
- Huile d'olive

Faire suer les échalotes à l'huile d'olive. Mettre 8 noix de Saint-Jacques, les faire rôtir. Ajouter le concentré de tomates, cuire 1 minute. Ajouter le litre de crème puis réduire de moitié. Passer au chinois-étamine.

Tuile à l'indienne

- 150 g de beurre
- 150 g de farine
- 75 g de blanc d'œufs
- 1 pincée d'épices indiennes

Faire un beurre noisette avec les 150 g de beurre, ajouter la farine, mélanger puis ajouter les blancs d'œufs et les épices. Étaler sur une plaque à pâtisserie des bandes fines et cuire à 180°C quelques minutes.

Purée de petits pois

- 500 g de petits pois
- 25 g de beurre
- 30 g de beurre
- 30 g de farine
- 1 pincée de curry
- Sel, poivre

Cuire les petits pois pour faire la purée. Mélanger les 30 g de beurre et la farine pour faire un beurre manié, l'ajouter à la purée pour qu'elle soit bien épaisse. Ajouter le curry, sel et poivre, et monter avec les 25 g de beurre. Dresser à votre convenance.

Bon appétit ... Sébastien Proux