



## HUG Snack-Tartelettes Carrées 7 cm – Coquilles Saint-Jacques à une petite mousse de fenouil sur légumes doux

Recette d'Armin Ludwig, törtchentörtchen, Cologne  
1<sup>er</sup> lauréat du concours de HUG «Tartelettes Phantasia 2010»

Ingrédients pour 10 Snack-Tartelettes Carrées 7 cm

### Ingrédients :

#### Légumes

450 g de patates douces  
250 g de fenouil  
250 g de panais  
3 échalotes  
1 gousse d'ail  
sucre brun  
sel marin, poivre  
ciboulette

#### Petite mousse de fenouil

300 ml d'eau  
2 g de fenouil  
1 g de lécithine

#### Fruits de mer

10 coquilles Saint-Jacques  
huile d'olive

#### Chips de jambon

5 tranches de jambon cru  
huile d'olive

#### Déco

Ciboulette



### Préparation :

**Légumes** : Blanchir les patates douces, le fenouil et les panais coupés en petits cubes, puis les faire roussir dans le sucre brun avec les échalotes et l'ail finement hachés, en les gardant croquants. Assaisonner de sel marin et de poivre noir fraîchement moulu.

**Fruits de mer** : Rôtir les coquilles Saint-Jacques dans l'huile d'olive chaude 2 minutes de chaque côté. Saler et poivrer. Laisser reposer 5 minutes dans la poêle.

**Chips de jambon** : Entre-temps, couper le jambon cru en chips allongées et les rôtir à la poêle jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

**Petite mousse de fenouil** : Mousse l'eau aromatisée de fenouil avec la lécithine (à l'aide du mixer plongeants).

