



Saint-Jacques en croûte de réglisse et de vinaigre balsamique au pavot alpin, smoothie abricot-tomate et air de Noilly Prat

Recette de Sebastian Neumann, Magdeburger Gastro Konzept GmbH à Magdebourg
Finaliste du concours créatif HUG «Tartelettes Phantasia» 2008 dans la catégorie «Professionnels au bénéfice d'une formation»

Ingrédients:

Saint-Jacques

- 10 Saint-Jacques fraîches
- 3 bâtons de réglisse
- 150 ml bon vinaigre balsamique foncé
- 5 g pavot alpin
- s. le goût sel Murray River
- s. le goût poivre de Tasmanie
- 2 g Agarzoon
- 2 branches de romarin
- 4 branches de thym
- 2 gousses d'ail
- 1 citron

Déco

- 40 g crispies d'abricot
- 10 branches de thym
- s. le goût Hawaii Alaea Rouge
- 10 pics blancs

Air

- 100 ml Noilly Prat
- 100 ml eau minérale plate
- 5 g Sucre

Smoothie

- 80 ml purée d'abricot
- 1 tomate grappe
- 3 g Lecite
- 10 g Crutomat
- 40 ml huile de tomate
- s. le goût fleur de sel



Préparation:

- Dégager les Saint-Jacques, les nettoyer et les laver.
- Saler, poivrer et relever au citron et faire blondir avec l'ail et les épices.
- Faire cuire le vinaigre balsamique, les bâtons de réglisse coupés en morceaux, avec du sel et du poivre, et laisser infuser pendant 20 minutes.





- Passer le liquide, ajouter l'Agarzoon et remuer, poursuivre la cuisson, verser en une très fine couche sur un papier de cuisson et mettre au frais.
- Mixer la purée avec le Lecite, le sel et l'huile.
- Mixer l'eau, le Noilly Prat et le Sucro à l'aide d'un mixeur à main en ne travaillant qu'à la surface, de manière à obtenir une belle mousse. Laisser reposer pendant 2 minutes.
- Découper le film balsamique en languettes de 2 cm et les Saint-Jacques en gros dés.
- Découper le reste des Saint-Jacques en tout petits dés et les mettre ensuite dans les tartelettes.
- Rouler les Saint-Jacques dans les languettes de film et saupoudrez de pavot alpin.
- Mélanger le Crutomat avec le smoothie et verser dans les tartelettes.
- Réchauffer les Saint-Jacques et la tartelette sous la salamandre. Enfiler les Saint-Jacques sur les pics.
- Mettre en place l'air et garnir avec le sel d'Hawaï, les crispies d'abricot et le thym.

