



Entrées

Carpaccio de coquilles St-Jacques avec espuma de chou-fleur et croquant au fromage

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 coquilles (fraîches)
50 grammes de noisettes (rôties et hachées fin)
1 cuillère à soupe de câpre (hachés fin)
1/2 citron vert (le jus et le zeste)
brin persil (quelques)
huile d'olive
poivre
sel
fleur de sel

Pour la mousse de chou-fleur

100 grammes de choux-fleurs (les fleurs)
20 grammes de fromage Oud Brugge (râpé)
1/2 cuillère à soupe vinaigre de vin blanc
30 millilitres de crème entière
50 millilitres bouillon
2 cuillères à café d'huile d'olive

Pour le croquant au fromage

9 grammes de farine (tamisée)
60 grammes de fromage Oud Brugge

Méthode de préparation

Coupez les coquilles en fines rondelles. Disposez-les sur une assiette, couvrez d'une feuille fraîcheur et mettez au frigo. Pour l'espuma de chou-fleur mixez finement dans un mixeur le chou-fleur avec le bouillon, le vinaigre et l'huile d'olive. Versez cela dans un plat pour microondes et cuisez le chou-fleur au micro-ondes en 5 minutes à 600 W. Remuez à mi-cuisson. Mettez à nouveau dans le mixeur avec le fromage râpé et la crème et faites un mélange bien lisse. Passez dans une passoire.

Pour le croquant, râpez le fromage finement et mélangez-le avec la farine. Répandez le mélange en une fine couche dans une poêle sèche et faites rôtir bien doré. Laissez refroidir et cassez en gros morceaux.

Répartissez le carpaccio de coquilles sur 4 assiettes. Assaisonnez avec la fleur de sel, le poivre, un peu d'huile d'olive et un peu de zeste râpé et de jus de citron vert. Terminez par une cuillère d'espuma de chou-fleur. Piquez dedans un croquant au fromage et garnissez d'une branchette de persil.

Ustensiles de cuisine

Mélangeur
micro-ondes
Passoire

