



LA CLASSE
DES GOURMETS
Cours de cuisine et d'œnologie

RECETTE
DE SAISON
FEVRIER 2014

Pour
4 personnes

Carpaccio de coquille Saint-Jacques Et betterave, jus réduit à la réglisse



LE CONSEIL DE GREGORY COUTANCEAU

Choisissez-la bien lourde et de préférence vivante et entière, encore fermée dans sa coquille. Si vous l'achetez sans coquille, la noix doit être bien ferme et élastique, au parfum frais et à la chair de couleur ferme.

CARPACCIO DE COQUILLE SAINT-JACQUES ET BETTERAVE

- 12 noix de Saint-Jacques
- 1 pièce de betterave crue
- Huile d'olive
- Fleur de sel
- Piment d'Espelette

On réalisera l'ensemble de ces manipulations dans une eau glacée pour protéger les noix. Détailler la betterave en fines tranches afin de pouvoir les découper avec un emporte-pièce. A l'avance, sur du papier sulfurisé, disposer un cercle en inox de 10 centimètres de diamètre et tailler de fines lamelles de Saint-Jacques. Disposer les lamelles à l'intérieur du cercle en forme de rosace en intercalant une rondelle de betterave entre les tranches de Saint-Jacques. Au moment, il vous restera seulement à décercler et retourner la feuille sulfurisée sur l'assiette.

JUS REDUIT A LA BETTERAVE ET REGLISSE

- 30 cl de jus de betterave
- 30 cl de fond de veau
- Réglisse poudre

Dans une casserole mettre à réduire le jus de betterave des 2/3 puis ajouter le fond de veau et la poudre de réglisse. Laisser réduire de nouveau afin d'obtenir la consistance désirée.

Réserver votre cours sur : www.laclassedesgourmets.com



La Classe Des Gourmets
10 quai Sénac de Meilhan
17000 La Rochelle
Tél. : 05 46 31 15 20
Mail : contact@laclassedesgourmets.com
www.laclassedesgourmets.com

