

Signé : Bernard Ravet

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2012)**

Heft 32

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



P.-M. Delessert

Contraste de coquilles Saint-Jacques crues et saisies

carotte jaune et truffe noire, citronnade de pomme verte

Ingrédients

8 Saint-Jacques de 400 g
1 grosse carotte jaune
1 truffe noire crue de 50 g brossée
1 pomme verte
2 cl jus de citron
2 cl huile de colza

Préparation de la carotte

Eplucher, laver, couper en 24 tranches avec une mandoline à 1 mm, puis découper avec un emporte-pièce rond qui correspond respectivement aux diamètres de la Saint-Jacques et de la carotte, cuire à l'anglaise, rafraîchir, étaler côte à côte sur un plat.

Préparation de la truffe

Couper comme la carotte en 24 tranches. Découper avec le même emporte-pièce, hacher les parures, réserver (dés de 2 mm environ), étaler les tranches côte à côte sur un plat.

Préparation des Saint-Jacques

Découper en tranches au couteau 4 noix pour avoir 24 tranches, découper aussi à l'emporte-pièce comme les carottes, hacher les parures en dés comme les truffes, réserver. Étaler côte à côte les tranches sur un plat.

Préparation de la pomme verte

Laver, ne pas éplucher. Enlever le coeur avec un vide-pomme. Découper en petits dés de 2 mm (il vous en faut 40 g). Préparation de la marinade. Mélanger l'huile et le jus de citron, assaisonner.

Finition et cuisson

Avec la marinade, badigeonner au pinceau les tranches de carotte, truffe et Saint-Jacques, assaisonner. Mélanger la pomme, les parures de truffe et de Saint-Jacques, assaisonner et mélanger avec le reste de marinade. Dresser en alternance Saint-Jacques, carotte et truffe. Déposer au centre un peu de mélange pomme/Saint-Jacques/truffe. Dans une poêle juste huilée, saisir les 4 noix de Saint-Jacques entières assaisonnées pendant 2 minutes. Déposer une Saint-Jacques chaude au centre de l'assiette, le reste du mélange par-dessus.