



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



Le chef

Gary Kirchens

Recette

Carpaccio de Saint-Jacques et foie gras



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Nombre de personnes

- 4 personnes

Ingrédients

Carpaccio :

- 8 noix de Saint-Jacques de Dieppe
- 100 gr de foie gras frais
- 10 gr de truffe noire
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 pincée de poivre Mignonette

Vinaigrette à la truffe :

- 1 échalote
- 1 botte d'oignons Cebette
- 20 gr de pignons de pin torréfiés
- 2 cl de vinaigre de Xeres
- 2 cl de vinaigre balsamique
- 2 cl de vinaigre de vin rouge
- 10 gr de truffe noire

Purée de betterave rouge :

- 2 betteraves rouges
- 1 pincée de gros sel

Salade de betterave et grenade :

- 1 grenade,
- 1 betterave rouge,
- 1 betterave jaune,
- 1 betterave Chioggia,
- pourpier
- fleur celendulo.



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Préparation

Carpaccio de Saint-Jacques

Bien nettoyer les noix de Saint-Jacques puis les tailler en fines tranches. Tailler le foie gras et la truffe également en fines tranches et ensuite les placer dans un emporte-pièce (2cm de diamètre). Garder les parures de truffe et les hacher finement pour la vinaigrette. Monter le carpaccio en alternant les Saint-Jacques, le foie gras et la truffe.

Vinaigrette à la truffe

Ciseler finement l'échalote et les oignons Cebette. Hacher la truffe. Mélanger l'échalote, les oignons Cebette, les pignons de pins concassés, les trois vinaigres et l'huile d'olive. Assaisonner.

Purée de betterave rouge

Cuire, au four sec, deux betteraves sur un lit de gros sel pendant 1h à 180°C.

Les éplucher à chaud et les mixer à vitesse maximum afin d'avoir une purée bien lisse.

Salade de betterave et de grenade

Vider la grenade. Tailler les betteraves en julienne, puis assaisonner d'huile d'olive.

Dressage

Assaisonner le carpaccio avec la fleur de sel et le poivre mignonette. Puis déposer de façon harmonieuse la vinaigrette à la truffe sur le carpaccio. Disposer ensuite la julienne en mikado sur le carpaccio, et ajouter ensuite la grenade, le pourpier et les fleurs avec précision.