



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



Le chef

Didier Verbelen

Recette

Saint-Jacques rapidement sautées
Saint-Jacques – lard de poitrine – boudin noir – céleri rave – tomates en grappe
– perles de citron



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Personnes

- pour 4 personnes

Ingrédients

- 12 Saint-Jacques
- 2 grosses tranches de lard de poitrine
- 1 boudin noir
- ¼ de céleri rave
- 12 tomates en grappe
- Le jus d'un citron
- 1 cuillère à café d'agar agar
- 1 branche d'aneth
- Feuilles de pourpier
- Feuilles de sakura cress
- 4 violettes

Préparation

Peler les tomates en les plongeant quelques secondes dans de l'eau bouillante. Assaisonner les de poivre et de sel.

Lier le jus de citron avec l'agar-agar.

Découper le céleri rave en petit dés et les cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Réduire le céleri rave cuit en purée.

Poêler le lard de poitrine et le boudin noir.

Saisir brièvement les Saint-Jacques.

Répartir la purée de céleri, les tomates, le boudin noir, le lard et les coquilles sur les assiettes. Garnir d'aneth, de pourpier, de sakura cresse, d'une violette et de perles de citron (petites boules confectionnée à base de jus de citron lié à l'agar-agar.).



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM