



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



Le chef

Nicolas Tournay

Recette

Saint-Jacques de Dieppe rôties, variation de courge et crémeux de cèpes,
gomasio de pépins



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Personnes

- pour 12 personnes

Ingrédients

- 36 pièces de noix de coquilles Saint-Jacques
- 1 potimarron Red curry
- 1 courge sweet dumpling
- 1 butternut
- 500 g de cèpes
- 100 g de pépins de courges mondées
- 500 g de pomme de terre blanchie
- 250 ml de lait, 250 ml de crème
- 150 g de beurre
- sel/poivre/huile d'olives
- vinaigre de cidre.

Préparation

Nettoyer et réserver les noix de Saint-Jacques.

Cuire le potimarron pendant 1 heure dans du papier aluminium au four, à 180°C. Vider et mixer en purée avec une noisette de beurre, assaisonner, réserver.

Eplucher et râper la courge sweet dumpling comme une "carotte râpée". Assaisonner d'huile de courge et vinaigre de cidre, sel et poivre.

Réaliser le gomasio, torréfier les pépins 10 minutes au four et concasser avec 5 g de fleur de sel.

Réaliser le siphon de cèpes, poêler généreusement au beurre, la moitié des cèpes, ajouter les pommes de terre, lait et crème, mixer et chinoiser. Rectifier l'assaisonnement et passer au siphon.

Tailler une brunoise de cèpes, poêler et assaisonner.

Rôtir les noix de Saint-Jacques dans une poêle bien chaude, allez retour et terminer avec une noisette de beurre.

Dresser harmonieusement.