

Noix de st jacques voilées d'une vapeur de lichen, arrosées d'un bouillon clair de ses bardes, parfum de citronnelle



Noix de st jacques voilées d'une vapeur de lichen, arrosées d'un bouillon clair de ses bardes, parfum de citronnelle, une recette proposée par Stephané Pitré, restaurant Louis à Paris.



Noix de st jacques voilées d'une vapeur de lichen, arrosées d'un bouillon clair de

ses bardes, parfum de citronnelle @Benedetta Chiala

Ingrédients pour 4 personnes

12 coquilles st jacques

1 échalote

1 poireau

20 cl de vin blanc

2 bâtons de citronnelle

10g de gingembre

1 carotte

4g de xantane

Baie de sansho



Procédure

Préparer les Saint-Jacques en ouvrant les coquilles et les nettoyer de tout leur sable.

Éliminer la boule noire et la peau fine qui enveloppe la noix. Laver soigneusement les barbes, et sécher le tout sur du papier absorbant. Réserver les noix au frais sous un papier-film et préparer le bouillon.

Le bouillon :

Éplucher les légumes et les couper en morceaux, carottes, échalote, poireaux, gingembre râpé et la partie tendre de la citronnelle.

Les mettre dans une grande casserole avec les bardes de st jacques, le vin blanc et 1 litre d'eau. Faire cuire à feu doux pendant 1 heure, vérifier l'assaisonnement. Passer au chinois fin, lier le bouillon avec la xantane en mixant pendant 1 minute et réserver au froid

Dans un bocal garni de lichen, verser un verre d'eau bouillante pour créer une vapeur, déposer les noix de saint jacques assaisonnées de fleur de sel et 1 tour de moulin de baies de sansho et fermer le bocal, infuser 2 minutes, puis dresser les noix dans un bol.

Napper les saint-jacques au moment de déguster

Restaurant LOUIS

Stéphane PITRE

23, rue de la Victoire

75009 Paris

01 55 07 86 52.

www.louis.paris/

RELIRE

Stéphane Pitré ouvre le Cellier à paris

Stéphane Pitré : le Louis à Paris