

BALLOTTINE DE ST JACQUES EN HABIT VERT

DENREES POUR 4 PERSONNES

MOUSSELINE DE ST JACQUES

- ⊕ 150gr de noix de st jacques
- ⊕ 30 gr de pain de mie rassis (sans croûte)
- ⊕ 1 blanc d'œuf
- ⊕ 2 gr de sel
- ⊕ Qs de poivre
- ⊕ 60gr de crème épaisse

GARNITURE / MONTAGE

- ⊕ 4 à 5 noix de st jacques
- ⊕ 80 gr d'épinards
- ⊕ Qs de gros sel
- ⊕ Sel, poivre

SAUCE

- ⊕ 1 jaune d'œuf
- ⊕ 1 cuill à cf de moutarde
- ⊕ 7.5 cl d'huile d'olive
- ⊕ 7.5 cl d'huile neutre (colza)
- ⊕ ½ jus de citron
- ⊕ sel, poivre

TEMPS
REALISATION
45 mn

TEMPS
CUISSON
15 mn

Notes personnelles

TECHNIQUE DE REALISATION

MOUSSELINE DE ST JACQUES

- ⊕ Mixer le pain rassis, ajouter les noix et mixer à nouveau afin d'obtenir une pâte lisse, ajouter le blanc d'œuf et mixer jusqu'à homogénéité
- ⊕ Débarrasser dans un cul de poule (placé sur glace), ajouter par petites quantités la crème, assaisonner, réserver au frais

GARNITURE / MONTAGE

- ⊕ Equeuter et laver les épinards, les cuire à l'eau bouillante salée 1mn, rafraichir, égoutter
- ⊕ Sur une feuille de film, disposer un carré d'épinards (les 2/3) de 20cm/20cm, assaisonner, répartir la mousseline sur les épinards, recouvrir avec les épinards restants (1/3), assaisonner, disposer les noix au milieu, assaisonner, rouler et ficeler les extrémités
- ⊕ Cuire à la vapeur ou à l'eau frémissante 12 à 15 mn, T° à cœur 57°c

- ⊕ Refroidir et réserver au frais

SAUCE

- ⊕ Monter une mayonnaise, détendre avec le jus de citron

SUGGESTION

Réaliser la ballotine la veille.
Servir avec une salade de légumes croquants.

ST JACQUES A « LA COQUE », CAPPUCCINO DE POTIMARRON

DENREES POUR 4 PERSONNES

ST JACQUES

- ⊕ 8 st jacques avec coquille
- ⊕ 50gr de beurre ½ sel
- ⊕ 5 gr de persil haché
- ⊕ 25 gr de noix hachées
- ⊕ 15 gr de chapelure
- ⊕ ½ jus de citron
- ⊕ Qs poivre

VELOUTE DE POTIMARRON

- ⊕ 40gr de beurre
- ⊕ 80gr de poireau émincé
- ⊕ 400gr de potimarron émincé
- ⊕ 1lt de fumet de st jacques
- ⊕ sel, poivre
- ⊕ 80gr de corail

MOUSSE CAPPUCCINO

- ⊕ 15cl de lait
- ⊕ 1 cuill à sp de crème
- ⊕ 2 cuill à sp de noix torréfiées
- ⊕ Qs de sel

TEMPS
REALISATION
60 mn

TEMPS
CUISSON
5 + 20 mn

Notes personnelles

TECHNIQUE DE REALISATION

ST JACQUES

- ⊕ Préparer les st jacques (voir démo)
- ⊕ Mélanger les ingrédients avec le beurre pommade, étaler le beurre composé au rouleau entre 2 feuilles de papier sulfurisé (17cm/17cm)
- ⊕ Réserver le beurre au congélateur
- ⊕ Quelques minutes avant cuisson, détailler le beurre à l'emporte-pièce et disposer sur les noix
- ⊕ Cuire les st jacques au four à 200°c/5 à 6 mn T° à cœur 54°c

VELOUTE DE POTIMARRON

- ⊕ Suer les poireaux et le potimarron au beurre, ajouter le fumet, cuire à frémissement 20mn
- ⊕ Mixer le velouté, hacher et ajouter le corail, mixer fortement
- ⊕ Remonter le velouté en T° sans ébullition, passer, réserver

MOUSSE CAPPUCCINO

- ⊕ Porter le lait, la crème, le sel et les noix à ébullition, couvrir et laisser infuser (1h00)
- ⊕ Passer, émulsionner au fouet pour obtenir une mousse
- ⊕ Déposer la mousse sur le velouté juste avant de servir

