

FOOD MOB – L'ORCHESTRE CULINAIRE

Julien DUMAS

Dimanche 03 Décembre

St Jacques des Iles Chausey

Matériel

Plateau à ingrédients 1
Planche 1
Couteau petit 1
Couteau grand 1
Cuiller à soupe 1
Fourchette de table 1
Assiette plate 1
Assiette creuse 1
Calotte creuse 1
Cul de poule avec eau 1
Casserole 1
Poêle 1
Cuiller bois 1
Louche 1
Fouet 1
Passoire fine 1

Ingrédients

St Jacques en coquille 2
Pommes 1/2
Oignon 1/2
Beurre 25 g
Clémentine ½
Citron 1/2
Cidre 1 bouteille
0,5 l d'eau
Sel gros 500 g
Sel moulin 1
Poivre moulin 1
Huile d'olive

Déroulé de la recette

- Eplucher l'oignon, l'émincer à l'aide du grand couteau. Faire suer à l'huile d'olive dans une poêle.
- Ouvrir les coquilles St Jacques et les prélever à la cuiller ; les rincer dans l'eau et les disposer sur une assiette creuse. Rincer les coquilles dans la même eau et les réserver.
- Mettre les barbes dans la poêle et ajouter le cidre ; faites réduire à feu moyen puis le passer à la passette et le remettre dans la poêle. En fin de recette ajouter le beurre et mélanger rapidement avec le fouet.
- Tailler les pommes en brunoise et les disposer dans le bol avec un peu de jus de citron dessus
- Eplucher les clémentines et prélever les quartiers que vous déposez dans le bol.
- Prélever le zeste de la clémentine et l'émincer finement à l'aide du couteau. Le réserver sur la planche.
- Dans la casserole, poser un tas de gros sel et disposer dessus 2 coquilles vides ; poser les noix de St Jacques et démarrer la cuisson à la vapeur
- En fin de cuisson dresser le plat :
 - Poser une coquille vide sur une assiette plate
 - déposer dessus la brunoise de pommes puis les noix de St Jacques et enfin,
 - le jus réduit que vous aurez réchauffé au dernier moment. Pour terminer,
 - parsemez de zestes de clémentines