

Helloresto

Marguerite de noix de saint jacques, mini soupière végétale, Émulsion butternut et croquant noisette



Préparation pour 4 personnes

4 minis courges

8 noix de saint Jacques

500 g de butternut

120 g de crème fleurette

80 g de blanc œuf

8 cl d'huile de noisette

4 brins de persil plat

8 noisettes brutes

Fleur de sel

Poivre

Éplucher la butternut, ailler la de 8 cuillères à soupe en brunoise, à conserver cru.

Assaisonner avec de l'huile de noisette, sel, poivre et persil du plat concassé (vous obtenez un croquant de noisette).

Avec le reste de butternut faire une purée, ajouter la crème, et finir avec les blancs d'œuf.

Passer au chinois, remplir votre siphon et gazer, conserver au bain afin de la servir chaude (Si vous n'avez pas de siphon servir simplement en purée).

Ouvrir les minis courges et les blanchir à l'eau salée, les rafraîchir, les disposer sur une passoire afin de bien les égoutter.

Tailler les noix de saint Jacques en lamelles, les disposer sur une feuille de papier sulfurisé en rosace, puis les saisir à la poêle.

Remplir les minis courges de croquant de noisette puis de l'émulsion chaude (purée).

Pour finir par-dessus les rosaces de saint Jacques

Parsemer de fleur de sel et poivre ainsi que les noisettes concassées.