

BASTIDE ODEON

« Noix de Saint-Jacques à la vapeur, émulsion de betteraves à l'avocat, concombre aux épices » Chef: Grégoire PERRIET

SYNTHÈSE

Type : Entrée

Spécificité : Entrée gourmande

Difficulté : Facile

Prix : €€€

TEMPS

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

12 Noix de Saint-Jacques

200g Betteraves cuites

1 Avocat

1 Concombre

1 dl Huile d'olive

2 Citrons

½ Bouquet de ciboulette

Paprika, Curry, Piment d'Espelette



PRÉPARATION

Décoquiller les noix de Saint-Jacques et les réserver au froid.

Mixer la betterave, un demi-avocat, ½ dl d'huile d'olive et le jus d'un citron.

Tailler le concombre en petits bâtons, puis assaisonner avec ½ dl d'huile d'olive et le jus d'un citron. Ajouter une pincée de chaque épice (Paprika, Curry, Piment d'Espelette) et la ciboulette.

Cuire à la vapeur les noix de Saint-Jacques.

Dresser sur une assiette creuse l'émulsion de betteraves et d'avocat, le concombre aux épices et les noix de Saint-Jacques bien chaudes.

Tailler le demi-avocat en copeaux. En finition, ajouter les copeaux d'avocat sur chaque noix de Saint-Jacques.