



À TABLE EN LOIRE

LOIRE VITAMINÉE

RECETTE VITAMINÉE

Saint-Jacques piquées de pamplemousse et ananas Victoria,
mayonnaise chaude à la menthe poivrée, tuiles d'algues



Ingrédients pour 6 personnes

6 Saint-Jacques, Germes « rock chives »

Pour la brochette de fruits :

1 pamplemousse rose

1 ananas victoria avion

Sucre glace

Pour le sirop :

Rhum blanc

1/4l d'eau

200g de sucre

1 gousse de vanille

Pour la tuile d'algues :

12.5gr d'algues noires séchées

100gr de fondant

50gr de glucose

50gr d'Isomalt

fleur de sel

Pour la mayonnaise chaude à la menthe :

30gr de jaunes d'œuf,

60gr d'œufs entiers

100gr d'huile de tournesol

25gr d'huile d'olive

4gr de moutarde

3gr de vinaigre

3gr de sel

4 gouttes de menthe « essence » abiescence

2 charges de N2O

Recette

Ouvrir les Saint-Jacques, ôter les barbes et les coraux. Bien laver les noix, les laisser 3 heures dans de l'eau glacée. Les égoutter sur un torchon.

Confectionner le sirop.

Tailler des cubes d'environ 1cm de côté pour l'ananas et le pamplemousse. Les piquer à l'aide de poussoirs en bois et réserver dans le sirop vanillé et au rhum.

Confection de la mayonnaise chaude. Mettre en siphon et faire chauffer au bain marie.

Poêler les Saint-Jacques. Caraméliser les brochettes au sucre glace. Dresser.

LOIRE FRAÎCHEUR

LOIRE TERROIR

LOIRE GOURMANDE