

FESTIVAL DE GASTRONOMIE



Par les élèves
du lycée
professionnel
hôtelier
**La Closerie (Saint-
Quay-Portrieux)**

Mousseline de cocos Saint-Jacques



INGRÉDIENTS pour 10 cuillères



Miam!

- 100 g de cocos de Paimpol
- 10 noix de Saint-Jacques
- 80 g de beurre (ghee*)
- 30 cl de fond de blanc de volaille
- 30 cl de crème liquide (35%)
- 10 tranches de poitrine de porc fumée

RECETTE

- + Cuire les cocos de Paimpol dans le fond de blanc de volaille (saler en fin de cuisson).
Après cuisson mixer et ajouter la crème liquide.
Réaliser la chips de poitrine fumée.
Snacker les noix de Saint-Jacques avec le ghee*.

* beurre clarifiée

Noix de Saint-Jacques IGP
des Côtes d'Armor juste snackée
sur un lit de mousseline de cocos soyeuse.