

FESTIVAL DE GASTRONOMIE



Par Arnaud DAVIN
La Serre (Paimpol)

Noix de Saint-Jacques flambées au rhum arrangé, mousseline de carottes, condiment de légumes croquants et mangue fraîche



INGRÉDIENTS

pour 4 personnes



Miam!

- 8 noix de Saint-Jacques
- Rhum arrangé vanille
- 250 g de beurre demi-sel
- 10 cl de crème liquide
- Persil haché
- 3 gousses d'ail
- 1 kg de carottes des sables
- 2 oignons roses
- 1 navet boule d'or
- 1 mangue fraîche
- Ciboulette
- Thym, laurier
- 15 cl de lait de coco non sucré
- 20 g de gingembre frais
- Piment d'Espelette
- Sel fin, poivre moulin

RECETTE

+ La purée de carottes

Cuire dans l'eau les carottes épluchées avec un oignon, deux gousses d'ail et du sel. Faire cuire jusqu'à cuisson totale des carottes. Égoutter. Passer les carottes encore chaudes au robot avec 20 g de beurre et le lait de coco. Assaisonner si nécessaire. Réserver.

+ Le condiment de mangue

Éplucher la mangue, le navet et l'oignon. Couper le tout en petite brunoise. Ciseler la ciboulette. Dans un cul de poule ou un bol, mélanger le tout. Râper un peu de gingembre frais et ajouter du piment d'Espelette. Assaisonner avec du sel et du poivre à votre goût. Ajouter un filet d'huile d'olive. Réserver.

+ Les Saint-Jacques

Dans une poêle bien chaude faire fondre le beurre avec une gousse d'ail écrasée et cuire les Saint-Jacques en les arrosant. En fin de cuisson ajouter le rhum et flamber. Quand il n'y a plus de flammes, ajouter la crème et le persil. Dresser le tout en assiette creuse avec la purée, les Saint-Jacques et une petite cuillère de condiment sur chaque Saint-Jacques.