



Saint Joseph - Bossuet
Lycée Collège
Lycée Hôtelier
et de Tourisme

FICHE TECHNIQUE

Noix de Saint-Jacques et pommes fondantes à l'andouille, mousseline de petit pois et chips de blé noir

Boisson servie avec cette recette :

Cidre brut bio - Cidrierie du Léguer



Nombre de couverts :

__10__

INGREDIENTS		U.	Qté	DEROULEMENT
Noix de Saint-Jacques	Pièce		30	<p>Décoquiller les Saint-Jacques, récupérer les noix et mettre les barbes à limoner.</p> <p>Confectionner un fumet avec les barbes, le cuire, le filtrer et réserver.</p> <p>Eplucher et laver les pommes de terre puis les tailler en disques d'environ 1 cm. d'épaisseur.</p> <p>Faire colorer les disques de pomme de terre sur les deux faces puis mouiller à hauteur avec du bouillon de volaille.</p> <p>Renouveler l'opération jusqu'à ce que les pommes de terre soient fondantes.</p> <p>Ciseler les échalotes et tailler l'andouille en brunoise. Faire suer les échalotes puis ajouter la brunoise d'andouille. Suer encore. Mouiller avec le cidre et laisser compoter jusqu'à absorption complète du cidre. Refroidir et ajouter la ciboulette ciselée. Réserver.</p> <p>Cuire les petits pois dans le fumet de barbe de Saint-Jacques. Mixer au blender, réserver.</p> <p>Battre l'œuf et ajouter le blé noir en pluie. Obtenir une pâte lisse en ajoutant un peu d'eau et du sucre glace (facultatif). Coucher les chips de blé noir sur un support anti adhésif et cuire au four à 150°C pendant 8 minutes environ. Réserver.</p> <p>Dresser en volte-face un disque de pomme de terre sur lequel on aura ajouté la compote d'andouille et une noix de Saint-Jacques préalablement cuite sur les deux faces.</p> <p>Ajouter la mousseline de petits pois et décorer avec les chips de blé noir.</p>
Pommes de terre	Kg.		0.600	
Andouille	Kg.		0.200	
Petits pois	Kg.		0.200	
Jus de volaille	Litre		2	
Echalotes	Kg.		0.030	
Ciboulette ciselée	Botte		PM	
Cidre brut	Litre		0.250	
Farine de blé noir	Kg.		0.100	
Œuf	Pièce		1	
				<p>PM = Pour Mémoire</p>