

les recettes d'Alice

Saint-Jacques rôties

Ecume vanille bourbon



4 personnes



tendance



Plat festif



cher



15 minutes



5 minutes



Facile

INGREDIENTS

16 noix st jacques

1 gousse vanille

15cl fumet de poisson

2 cuil.à soupe de Vermouth

10 cl de crème fraîche

2g agar-agar

Sel poivre du moulin

MATERIEL NECESSAIRE

Siphon passoire poêle

PREPARATION ET REALISATION

1-Parer les noix saint jacques. Assaisonner

2-Fendre la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur

Faire chauffer le fumet de poisson et ajouter les demi gosses.

Donner un bouillon et laisser infuser pendant 10 minutes. Filtrer et garder les gosses pour décoration.

3-Faire chauffer une poêle à feu vif, ajouter une noix de beurre puis les noix de saint jacques. Bien saisir une à deux minutes chaque côtés.

4-Réservez au chaud et déglacer la poêle avec le vermouth.

Ajouter au fumet et à la crème. Ajouter l'agar-agar et donner un bouillon. Verser dans un siphon en filtrant. Fermer et insérer 1 cartouche de gaz. Bien secouer.

5-Disposer les noix de saint jacques dans des assiettes creuses et accompagner de l'émulsion vanille.

CONSEILS ET ASTUCES

Décorer avec des demi- gosses coupées en quatre.

Alice Délice

