

Entrées froides aux produits de la mer

Carpaccio de noix de saint-jacques, rémoulade de céleri aux huîtres et caviar


1h

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

464

CALORIES

Étape 1

Préparation de la remoulade

- 1 Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau.
- 2 Éplucher le céleri et le tailler en fine brunoise à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un saladier.
- 3 Éplucher les pommes à l'aide d'un économe et les tailler en brunoise. Réserver les 3/4 avec le céleri et le reste dans un bol à part pour le dressage.
- 4 Ouvrir les huîtres à l'aide d'un couteau à huître et les tailler en dés à l'aide d'un éminceur. Réserver dans le saladier avec le céleri et les pommes.
- 5 Tailler les Saint-Jacques en dés et réserver avec le reste.
- 6 Ciseler la ciboulette et hacher les pignons de pin, ajouter avec les autres ingrédients.
- 7 Verser le jus de citron, du tabasco et assaisonner de wasabi et de sel fin. Mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 8 Attention à la quantité de wasabi, c'est un condiment très fort.
- 9 Faire chauffer la bisque de homard dans une casserole. Essorer les feuilles de gélatine puis les incorporer dans

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la remoulade

10 **Noix de Saint-Jacques**
 200 g **Boule de céleri**
 1 c. à soupe **Jus de citron**
 2 **Pomme(s)**
 4 unité(s) entière(s) **Huître**
 4 c. à soupe **Ciboulette**
 4 c. à soupe **Pignons de pin**
 20 cl **Bisque de homard**
 3 **Feuille de gélatine**
 1 **Wasabi**
 1 **Tabasco**
 1 **Sel**

Ingrédients pour les mouillettes

1 tranche(s) **Pain de mie**
 1 **Caviar**
 1 **Beurre clarifié (ghee)**
 4 tige(s) **Ciboulette**

- 10 la bisque de homard chaude.
- 11 Ôter la casserole du feu et laisser le mélange refroidir.
- 12 Verser ensuite un peu de bisque sur la rémoulade pour lier le tout. Il ne faut pas mettre trop de bisque de homard car la consistance serait trop gélatineuse.
- 13 Couvrir une plaque de four de papier sulfurisé et disposer des cercles de 7 cm de diamètre.
- 14 Remplir chaque cercle de rémoulade et faire prendre au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation des mouillettes

- 1 Tailler les tranches de pain de mie en bâtonnets de 8 mm sur 8 mm et d'une longueur de 12 cm à l'aide d'un couteau scie.
- 2 Les disposer sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et les badigeonner de beurre clarifié à l'aide d'un pinceau.
- 3 Enfourner sous le grill du four en les retournant régulièrement jusqu'à ce que toutes les faces soient dorées.

Étape 3

Réalisation du crémeux au cresson

- 1 Porter une casserole d'eau à ébullition puis faire blanchir le cresson 1 minute.
- 2 Égoutter le cresson à l'aide d'une passoire et le débarrasser dans le bol d'un blender.
- 3 Verser la crème liquide et mixer jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 4 Réserver jusqu'au dressage.

Étape 4

Réalisation du beurre d'huître

- 1 Verser le beurre pommade dans un mortier.
- 2 Assaisonner de sel et de poivre puis ajouter le jus de citron et l'huître.
- 3 Écraser le tout à l'aide d'un pilon jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 4 Cette opération peut également se réaliser dans un robot mixeur.
- 5 Verser le tout dans une poche à douille et réserver.

Étape 5

Montage du carpaccio

- 1 Verser l'huile d'olive et le jus de citron dans un bol puis mélanger à l'aide d'un fouet.
- 2 Tailler les noix de Saint Jacques en un carpaccio assez épais (5 à 6 tranches sur une belle noix).
- 3 Déposer le carpaccio sur une assiette puis assaisonner

Ingrédients pour le crémeux au cresson

125 ml **Crème liquide (fleurette)**
1 botte(s) **Cresson**

Ingrédients pour le beurre d'huître

20 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s) **Huître**
1 c. à café **Jus de citron**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le carpaccio de Saint-Jacques

4 **Noix de Saint-Jacques**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 c. à soupe **Jus de citron**
1 **Caviar**
1 **Cerfeuil**
1 **Sel**

avec la vinaigrette au citron et de la fleur de sel.
Réserver.

Étape 6

Dressage

- 1 Sortir les cercles de rémoulade du réfrigérateur et disposer le carpaccio de Saint-Jacques dessus en faisant se chevaucher les tranches.
- 2 Disposer harmonieusement des dés de pomme réservés, quelques pluches de cerfeuil et 5 petits tas de caviar.
- 3 Démouler la rémoulade sur une assiette de dressage et disposer une mouillette à côté.
- 4 A l'aide de la poche à douille, disposer 5 pointes de beurre d'huître sur chaque mouillette.
- 5 Ajouter 2 pointes de caviar sur chaque pointe de beurre et un bâton de ciboulette taillé en biseau.
- 6 Dresser des ronds de crémeux de cresson entre la mouillette et la rémoulade puis servir.