

Pétoncle mariné aux agrumes, chou-fleur et noisette |

Recette pour 4 personnes

Description

Une entrée gourmande et savoureuse constituée de fines lamelles de pétoncle mariné dans une vinaigrette au citron, une mousse de chou-fleur, suprêmes de lime et noisettes.

L'astuce du chef

La fraîcheur du pétoncle est très importante dans cette recette, veillez à les conserver au frais jusqu'au dernier moment.

Ingrédients

Pétoncle

- 240 Gr Pétoncle géant (u10)
- 40 Ml Huile d'olive
- 20 Ml Jus de citron

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Mousse chou-fleur

- 150 Gr Chou-fleur
- 50 Gr Oignon
- 10 Gr Noisettes
- 100 Ml Bouillon de légumes
- 50 Ml Crème 35% à fouetter

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Garniture

- 75 Gr Chou-fleur
- 40 Gr Noisettes
- 1 Unité(s) Lime

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Coupez en fines tranches les pétoncles. Réalisez une vinaigrette avec le jus de citron et l'huile d'olive.

Faites torréfier les noisettes de la garniture en les passant 5 minutes au four chaud.

Ciselez l'oignon, hachez le chou-fleur pour la mousse et les noisettes. Taillez le chou-fleur en copeaux pour la finition et prélevez les suprêmes de lime puis les couper en brunoise.

Mousse de chou-fleur

Dans une casserole, faites torréfier les noisettes à l'huile d'olive, une fois bien torréfiées, ajoutez l'oignon ciselé et le chou-fleur haché puis faites suer. Mouillez avec le bouillon de légume et la crème, laissez cuire 10 minutes à frémissement. Mixez, passez et versez en siphon avec deux cartouches. Laissez   température ambiante.

Dressage

Sur une assiette plate, disposez les tranches de pétoncle, arrosez de vinaigrette et de brunoise de lime.

Assaisonnez de fleur de sel et poivre, ajoutez le siphon chou-fleur au centre et terminez avec les copeaux de chou-fleur, les noisettes torréfiées et un filet d'huile d'olive.

Bon appétit!