Pétoncles en deux façons, safran, betterave, pomme verte et gâteau à l'huile d'olive |

Recette pour 4 personnes

Description

Une bonne manière d'impressionner vos invités avec cette entrée colorée!
Le pétoncle est ici servi de manière originale et rafraîchissante.

L'astuce du chef

Le safran peut être remplacé par du curcuma.

Ingrédients

Pétoncle

- 12 Unité(s) Pétoncle géant (u12)
- 500 Ml Fumet de poisson
- 2 Unité(s) Échalote ciselée
- 1 Unité(s) Citron
- 100 Ml Vin blanc
- 1 Cuil. à soupe Pistil de safran
- 1 Unité(s) Pomme granny smith
- 15 Brin(s) Ciboulette
- 200 Gr Betteraves chioggia
- 10 Brin(s) Pistil de safran

Gâteau

- 1 Unité(s) Oeuf
- 50 Gr Huile d'olive
- 30 Gr Farine
- 5 Gr Sucre
- 2 Gr Sel
- 2 Gr Poudre à pâte

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**

Mise-en-place

Épluchez et ciselez finement l'échalote.

Faites cuire votre fumet de poisson déshydraté (suivez les instructions sur l'emballage), réservez-le sur le coin de votre table.

Taillez en brunoise les pommes vertes (petits cubes).

Ciselez finement la ciboulette.

Détaillez en brunoise 8 pétoncles.

Les pétoncles

Faites revenir l'échalote dans une poêle avec un peu de beurre, ajoutez le vin blanc, puis laissez réduire presque à sec.

Ajoutez le curcuma, le safran et le fumet, laissez frémir 10 minutes.

Plongez dans le liquide frémissant les 4 pétoncles pour 3 minutes (pocher) et placez-les ensuite au

frais. Faites ensuite réduire le bouillon de moitié pour l'utiliser comme une sauce.

Assaisonnez le tartare de pétoncle (brunoise) avec un peu de zeste et de jus de citron et de sel et poivre, au dernier moment.

Taillez la betterave en julienne et rincez le tout avec de l'eau froide afin de prévenir l'oxidation. Égouttez bien sur du papier absorbant et assaisonnez avec un peu de zeste et de jus de citron et de sel et poivre, au dernier moment.

Le gâteau

Mélangez les ingrédients secs pour le gâteau, puis incorporez l'huile et l'œuf à l'aide d'un fouet.

Enfournez dans un moule beurré et fariné (chemisé) à 375°F pendant 5 minutes.

Une fois refroidi, détaillez-le en portions.

Dressage

Dans une assiette, disposez les pétoncles pochés, des quenelles de tartare, le gâteau et les betteraves. Ajoutez une peu de sauce (bouillon réduit). Finissez avec un peu de fleur de sel et de piment d'Espelette.

Bon appétit!