Poêlée de pétoncles, caviar de butternut, lait moussé au café |

Recette pour 4 portions

Description

Une entrée tout en finesse, qui sera capter votre attention avec des mélanges de saveurs plutôt inattendues.

L'astuce du chef

Il est très intéressant aussi, d'utiliser la courge spaghetti avec cette recette, elle vous laissera un beau tapis en filaments de courge.

La lécithine de soja n'est pas essentielle, par contre elle aidera à la tenue de votre écume.

Ingrédients

Pétoncles

- 8 Unité(s) Pétoncle (u10)

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Caviar de butternut

- 500 Gr Courge butternut
- 1 Unité(s) Citron

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Écume de café

- 250 Ml Lait
- 1 Cuil. à soupe Grains de café
- 1 Cuil. à soupe Lécithine de soja
- 20 Gr Beurre

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Finitions

- 2 Unité(s) Radis
- 4 Pincée(s) Jeunes pousses de betterave
- 4 Pincée(s) Fleur de sel
- 2 Cuil. à soupe Parmigiano reggiano râpé

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Pétoncles

Vérifiez que le muscle sur le côté du pétoncle à bien été retiré, sinon, après la cuisson il devient immangeable. Les garder sur un papier absorbant dans le réfrigérateur.

Butternut

Pelez et taillez la courge en dés. Arrosez d'un peu d'huile et faites rôtir les cubes de courge au four

jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Le temps de cuisson dépendra du format des cubes.

Finitions

Passez les radis finement, pour réaliser des rondelles, les placer dans un récipient d'eau glacée. Gardez le tout au réfrigérateur, déposez dans l'assiette au dernier moment.

Caviar de butternut

Placez les cubes courge dans le four à une température de 400°F pour environ 20-30 minutes (cela va dépendre de la grosseur de la courge et la puissance de votre four).

Gardez un morceau de courge (50 gr) pour l'écume de café.

Mixez le reste de la chair avec le jus de citron, le zeste et un filet d'huile d'olive.

Écume de café

Dans une casserole, faites bouillir le lait avec les dés de courge, ajoutez les grains de café et la lécithine de soja.

Ensuite, passez le tout dans un tamis, il ne vous reste plus qu'à ajoutez le beurre en émmulsionnant le mélange avec un pied-mélangeur.

Assurez-vous d'un bon assaisonnement.

Dressage et finition

Pétoncles

Dans une poêle chaude avec une noisette de beurre et un beau filet d'huile d'olive, puis les saisir sur une seule face. Assaisonnez les pétoncles seulement une fois retournés.

Assurez-vous d'une belle coloration, ils vont se décoller tout seul, à ce moment là, il vous restera à les passer 2-3 minutes au four avant de les servir.

Montage

À l'aide d'un emporte pièce rond, réalisez un beau tapis de caviar de Butternut au centre de l'assiette.

Déposez deux pétoncles par personne, légèrement à cheval sur le tapis de caviar.

Déposez une belle grosse cuillère d'écume de café sur l'ensemble, finalisez avec les jeunes pousses, les rondelles de radis ainsi que le parmesan.

Bon appétit!