



année 2010

Emulsion de purée de pommes de terre au citron confit et Saint-Jacques poêlées



Ingrédients : 6 pommes de terre Agria, 6 citrons confits (en saumure), QS (quantité suffisante) tant pour tant de lait et crème, sel, poivre, 6 coquilles Saint-Jacques

Laver et éplucher les pommes de terre. Les couper en morceaux, les mettre dans un faitout, couvrir d'eau froide et démarrer la cuisson.

Pendant ce temps, enlever au couteau la pulpe des citrons confits. Mixer la pulpe.

Une fois les pommes de terre cuites, les passer au travers d'un tamis en appuyant avec une corne.

Faire bouillir le lait et la crème en proportions égales (tant pour tant) et ajouter à la purée en mélangeant à la spatule jusqu'à mettre au point une purée liquide.

Ajouter alors la pulpe de citron et repasser au tamis afin de pouvoir utiliser cet appareil dans le siphon. Verser la purée dans le siphon que l'on place au bain marie.

Pendant ce temps on fait chauffer une poêle avec un peu de matière grasse. La poêle doit être très chaude. Poser les Saint-Jacques dans la poêle quelques secondes jusqu'à obtenir une belle coloration. Retourner les Saint-Jacques pour faire colorer l'autre face puis les placer sur une plaque pour les enfourner quelques instants.

Procéder au dressage : l'émulsion de purée de pommes de terre puis les Saint-Jacques.

www.cuisineplurielle.com
cuisineplurielle@hotmail.fr
Conseillère Demarle/Flexipan