

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

Recette pour 4

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.

Ingrédients

Pétoncles

- 8 Unité(s) Pétoncle géant (u10)
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Caviar de butternut

- 1 Unité(s) Courge butternut
- 1 Unité(s) Jus de citron
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Écume de café

- 1 Litre(s) Lait
- 3 Cuil. à soupe Grains de café
- 1 Cuil. à soupe Parmesan râpé
- 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
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 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

Enveloppez la courge dans une feuille de papier aluminium.

Torréfiez 4 à 5 minutes au four les grains de café.

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 la courge dans le four à une température de 400°F pour environ 40 minutes (cela va dépendre de la grosseur de la courge et la puissance de votre four).

L'épluchez à la sortie du four, (gardez un morceau (50 gr) pour l'écume de café).

Mixez le reste de la chair avec le jus de citron 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, le parmesan et la lécithine de soja.

Ensuite, passez le tout dans un tamis, il ne vous reste plus qu'à ajoutez le beurre en émulsionnant le mélange.

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, assaisonnez les pétoncles, puis les saisir sur une seule face.

Assurez-vous d'une belle coloration, ils vont se décoller tout seul, à ce moment là, il vous restera à les passer 3 à 4 mn 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.

Bon appétit!