

Conchiglie di Saint-Jacques (capesante) accompagnate da mela Granny Smith e panna cotta cremosa al rafano

di CHRIS DENNEY

INGREDIENTI:

8 conchiglie di Saint-Jacques sgusciate (capesante)
1 mela Granny Smith
150 ml di succo di mela fresco
1 piccolo mazzetto di aneto
80 g di olio di vinaccioli
Sale di Maldon
500 g di yogurt di pecora
1 radice di rafano fresco di circa 500 g
90 g di aceto balsamico bianco

UTENSILI:

1 sifone da panna
2 batterie di gas
1 mandolino

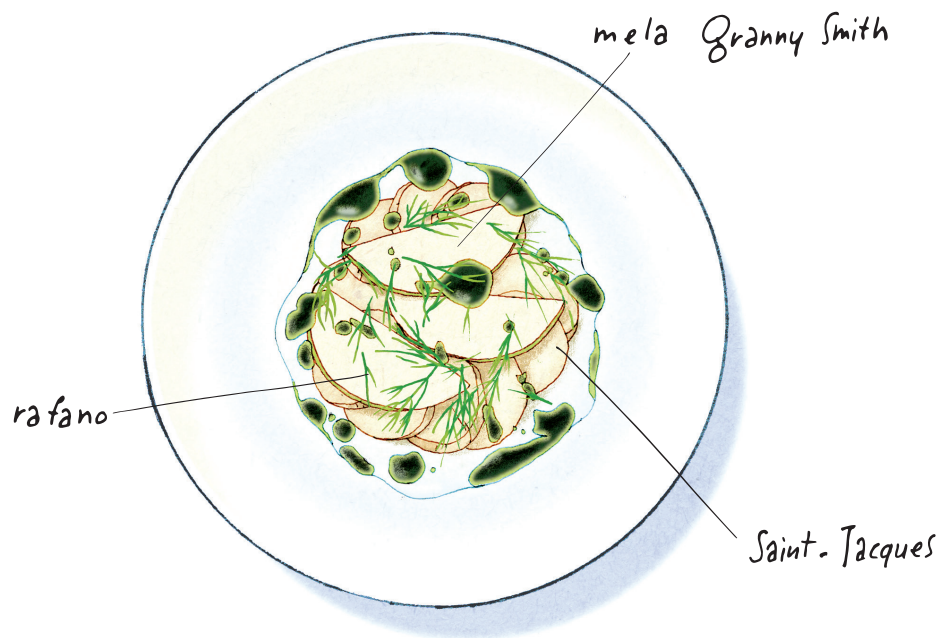
PER LE CONCHIGLIE DI SAINT-JACQUES:

Tagliare le conchiglie di Saint-Jacques a fettine nel senso della larghezza affinché prendano la forma desiderata. Sistemarle in un piatto o in una ciotola e riporre in frigorifero.

PER LA PANNA COTTA AL RAFANO:

Grattugiare il rafano fresco e mescolare con yogurt di pecora e un pizzico di sale. Lasciare riposare per 30 minuti, setacciare e versare nel sifone. Caricare con le 2 batterie, agitare per 1 minuto prima di riporre in frigorifero.

Prendere 150 g di succo di mela fresco e aggiungere l'olio di vinaccioli e l'aceto balsamico bianco.



Tagliare la mela a fettine sottili.

Togliere le conchiglie di Saint-Jacques dal frigorifero 20 minuti prima di servirle. Aggiungere un pizzico di sale di Maldon e condire con la vinaigrette alle mele.

Lasciare riposare per 10 minuti.

Disporre le fettine di mela sulle conchiglie di Saint-Jacques. Aggiungere la mousse di rafano a piccoli tocchi sulle conchiglie di Saint-Jacques.

Per finire, tritare l'aneto e aggiungerlo al piatto. Servire.