

Coquilles Saint-Jacques accompagnées de pomme Granny Smith et de panna cotta crémeuse au raifort

par CHRIS DENNEY

INGRÉDIENTS :

8 Coquilles Saint-Jacques écaillées
1 pomme Granny Smith
150 ml de jus de pomme frais
1 petit bouquet d'aneth
80g huile de pépins de raisin
Sel de Maldon
500 g de yaourt de brebis
1 racine de raifort frais d'environ 500g
90 g balsamique blanc

USTENSILES :

1 siphon à crème
2 batteries de gaz
1 mandoline

POUR LES COQUILLES SAINT-JACQUES :

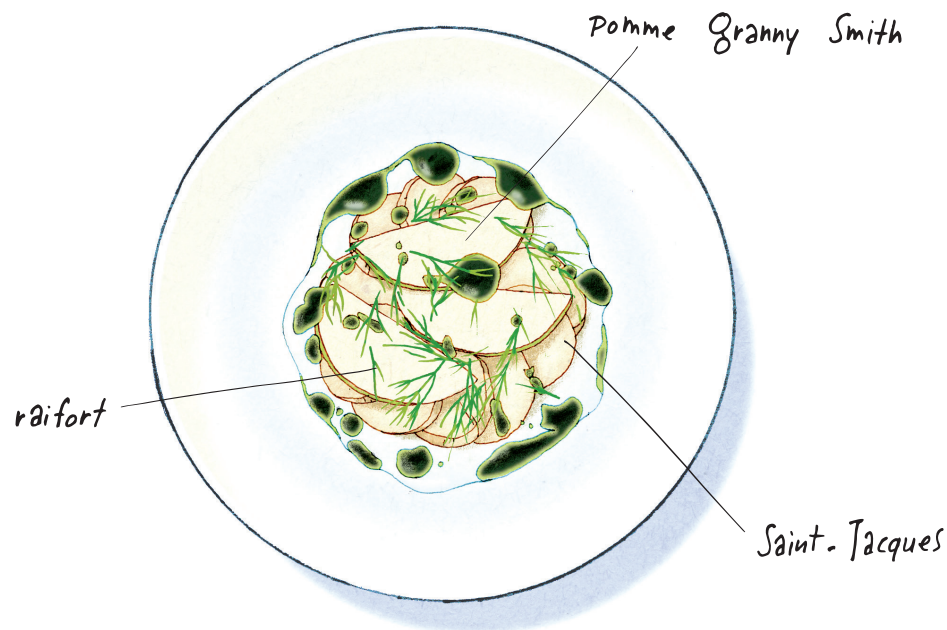
Découpez les coquilles Saint-Jacques en tranches dans le sens de la largeur pour qu'elles aient la forme de pièce. Placez dans une assiette ou un bol et mettez au réfrigérateur.

POUR LA PANNA COTTA AU RAIFORT :

Râpez le raifort frais et mélangez avec le yaourt de brebis et une pincée de sel. Laissez reposer pendant 30 minutes, passez le mélange au tamis et versez dans le siphon.

Chargez avec les 2 batteries, secouez pendant 1 minute avant de placer au réfrigérateur.

Prenez 150g de jus de pomme frais ajouter l'huile de pépins de raisin et le vinaigre de balsamique blanc.



Tranchez la pomme en fines lamelles.

Sortez les coquilles Saint-Jacques du réfrigérateur 20 minutes avant de les servir. Rajoutez une pincée de sel de Maldon et assaisonnez avec la vinaigrette aux pommes.

Laissez reposer pendant 10 minutes.

Disposez les lamelles de pommes sur les coquilles Saint-Jacques. Rajoutez la mousse de Raifort en petite touche sur les coquilles Saint-Jacques.

Pour finir, ciselez l'aneth et rajoutez sur votre plat. Servir.