

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)



CARPACCIO DE SAINT JACQUES AU FENOUIL MARINÉ

ACCOMPAGNÉ DE SON VRANKEN BRUT NATURE

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas

NICOLAS



Préparation : 15min
Niveau : Facile

Budget : Élevé

POUR 8 PERSONNES

- Huile d'olive : 35cl
- Xérès : 10cl
- Pommes de terre : 5g
- Moutarde forte : 10g
- Sel fin, poivre moulu
- Fleur de sel, gros sel
- Fenouil : 2kg
- Betterave rouge cuite : 600g
- Cerfeuil, ciboulette : 1/2 botte
- Pousse de betterave : 200g
- Citron jaune : 100g
- Coquilles saint-jacques non décortiquées : 4kg
- Coquilles saint-jacques décortiquées : 500g

Base

- Ouvrir et ébarber les coquilles, les rincer et les éponger.
 - Vérifier les noix de saint-jacques, enlever le nerf.
- Réserver le tout au frais.

Garniture

- Enlever les tiges de fenouil, garder les pluches, les couper en deux dans l'épaisseur et enlever le cœur. Emincer finement et blanchir, puis les insérer dans de l'eau bouillante.
- Mettre à égoutter, puis réserver au frais.
- Hacher les pluches de fenouil, les mélanger avec le fenouil émincé, assaisonner avec un filet d'huile d'olive et du jus de citron.

Sauce

- Mixer la betterave cuite, ajouter la moutarde et le vinaigre de xérès et monter à l'huile d'olive. Vérifier l'assaisonnement.

Finition

- Disposer à l'aide d'un cercle le fenouil chaud sur une assiette, couper les saint-jacques en fines tranches et les disposer sur le fenouil (1,5 noix par personne).
- Lustrer avec de l'huile d'olive, assaisonner et passer sous la salamandre 1 minute maximum.
- Réaliser une petite salade d'herbes (cerfeuil, ciboulette, pousse de betterave).



Imprimé sur papier **PERC**, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION DU CAVISTE VRANKEN BRUT NATURE

AOP CHAMPAGNE

Nez aux arômes de pain brioché, toasté, puis notes d'amandes qui évoluent sur les fruits secs. Belle allonge sur des bulles régulières.

Pourquoi cette alliance ?

Le goût iodé prolonge la minéralité du vin donnant en bouche une sensation sapide qui augmente la persistance et la complexité du mariage.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur **recettes.nicolas.com**



Le petit plus de...

Florian Vollmer apprenti en première année de BTS Option B Génie Culinaire et arts de la table (EPMT).

« Bien enrober les noix de saint-jacques dans du papier absorbant afin de bien les sécher et permettre un tranchage plus simple ».