



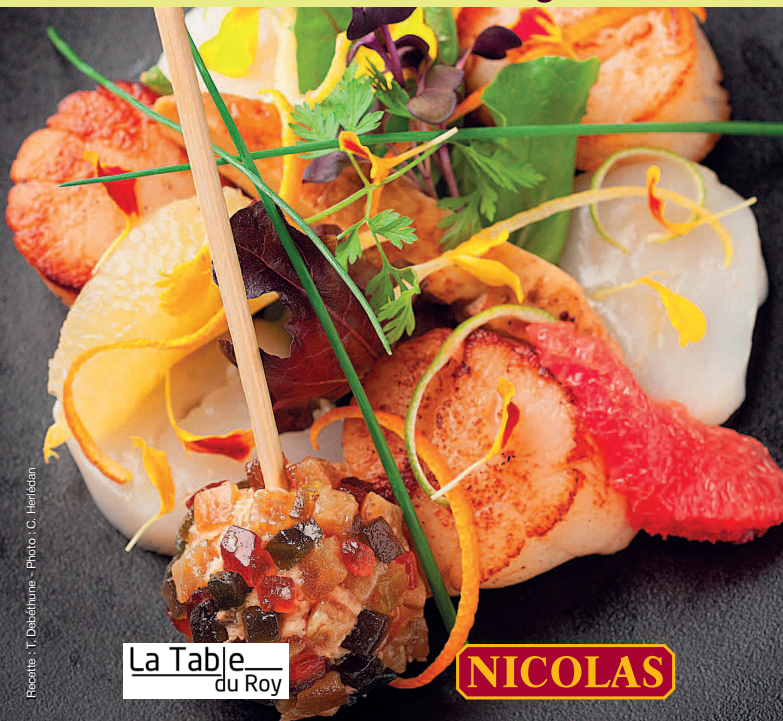
À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS



ENTRÉE

Plancha et carpaccio de Saint-Jacques,
foie gras mi-cuit et poêlé,
déclinaison autour des agrumes



Pour 4 personnes

16 st jacques | 4 tranches de foie gras | 1 orange | 1 citron vert | 1 pamplemousse |
100 g de mesclun | 4 cuillères à soupe de sucre | 4 pics de bambous |
10 cl huile de tournesol | 150 g de foie gras mi-cuit | 2 pincées de sel |
7 tours de moulins à poivre | 4 pincées de fleur de sel

Prendre les agrumes et en **faire** des zestes en fines lamelles pour 1/3 du fruit et en cube pour 2/3 du fruit, puis les **faire blanchir** séparément dans un peu d'eau, les **égoutter** puis les **faire cuire** dans un sirop d'eau 2/3 et 1/3 sucre (1 cuillère à soupe de sucre par fruit), après cuisson les **rafraîchir**.

Faire 4 suprêmes d'agrumes par fruit, **garder** le reste des fruits et les **presser** pour **obtenir** un jus. **Rajouter** 10 cl d'huile de tournesol, 2 pincées de sel et 3 tours de moulin à poivre, une cuillère à café de vinaigre.

Confection de la sucette de foie gras :
prendre votre foie gras mi-cuit et **couper** 2 belles tranches de 2 cm et les **couper** en 2. Puis leur **faire prendre** une forme de boule et y **piquer** un pic de bambou, **rouler** les boules dans l'émincé d'agrumes colorés et les **réserver** au frais.

Le conseil de votre caviste :

Champagne Deutz brut 2006

- Nez : élégant de noisette, beurré, de pain de mie.
- Bouche : bulles fines et crémeuses, bonne allonge.



Prendre 4 st jacques, les **couper** dans le sens horizontal en 3 belles tranches et les **réserver** au frais.

Prendre les 4 tranches de foie gras et les **poêler** des 2 cotés afin **d'obtenir** une belle coloration. Prendre le mesclun et **l'assaisonner** de vinaigrette aux agrumes.

Poêler les 12 st jacques des 2 côtés, les **disposer** au centre de l'assiette en forme de triangle et, entre **disposer** les 3 lamelles de st jacques crues afin de **réaliser** une rosace, **disposer** au centre le mesclun puis dessus le foie gras poêlé, les suprêmes d'agrumes, et zestes de citron sur les Saint-Jacques, un tour de moulin à poivre sur le plat et une pincée de fleur de sel.

Astuce du chef :

Poêler les st jacques à feu vif pour une coloration évitant une sur cuisson, elles doivent juste être saisies et nacrées

Pourquoi cette alliance ?

La saint-jacques, simplement poêlée est d'une grande fraîcheur lorsqu'elle est soulignée par les agrumes.

Ce champagne millésimé aux arômes très intenses fera un mariage d'une belle délicatesse.

Et aussi : Meursault du Château, Domaine du Château de Meursault 2010



Pour découvrir les épisodes de « la minute du Caviste » flashez ce QR code.