

RECETTE

baluchon de saumon fumé, mousse d'avocat et son carpaccio de st-jacques

A. THIERRY

4 belles tranches saumon fumé
8 noix de st jacques
2 citron vert
30 grammes parmesan râpé
huile d'olive
ciboulette
pousses d'oignons
fleur de sel, poivre
4 gouttes de tabasco
gingembre frais
oeufs de saumon
2 avocats

Éplucher le gingembre, le hacher et le mélanger à l'huile d'olive. Réserver à température ambiante.

Détacher les noix de st-jacques de leur coquille, les débarrasser de leur corail et les rincer. les réserver sur du papier absorbant au réfrigérateur. Prélever le zeste du citron vert. Couper les avocats en deux, ôter les noyaux et la peau. Mettre dans le mixer les avocats et le jus du citron vert jusqu'à obtenir une purée. Passer au tamis. Assaisonner de sel, de poivre et tabasco. Hacher finement le zeste du citron et l'incorporer à la purée d' avocat.

Disposer des tranches de saumon fumé, mettre la mousse d'avocat et avec l'aide d'une tige de ciboulette refermer en forment une aumônière. Réserver au frais.

Au moment de servir, couper les noix de st-jacques finement. Les étaler sur un plat et les badigeonner d'huile au gingembre à l'aide d'un pinceau.

Dresser au centre de l'assiette l'aumônière de saumon fumé. Poser autour les noix de st-jacques en rosace. Donner quelques tours de moulin à poivre et parsemer de quelques cristaux de fleur de sel. Avec une cuillère, napper de quelques traits d'huile au gingembre et les oeufs de saumon.

Décor. Tuile au parmesan: Parsemer le fromage sur une feuille de papier sulfurisé en forme de rond et cuire au four (position gril).