

Déclinaison de pétoncles et de pommes Spartan du Verger Des Bois-Francis au parfum de thé vert et de persil. En ceviché, poêlé et façon nouvelle cuisine.

Pour 4 personnes



Ingrédients :

6 gros pétoncles
4 pommes Spartan sans le cœur
50 ml de jus de citron
200 ml d'eau bouillante avec 3 sachets de thé vert
100 ml de persil frais haché
15 ml d'huile végétale
15 ml de beurre
250 ml de vin blanc
250 ml de crème à cuisson 15%
100 ml de crème à fouetter 35%
5 ml d'agar-agar
6 échalotes sèches
Sel et poivre du moulin en quantité suffisante

En ceviche :

Verser 25 ml de jus de citron et 50 ml de thé vert dans un bol, y ajouter deux pétoncles et une pomme toute les deux taillés en julienne. Ajouter 50 ml de persil haché et une échalote émincée. Saler et poivrer au goût. Réserver au froid.

Poêlés :

Réduire à sec 250 ml de vin blanc avec 5 échalotes sèches hachées. Ajouter 150 ml de crème à cuisson et 50 ml de thé vert. Réduire de moitié ou jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajouter 50 ml de persil haché. Saler, poivrer au goût. Réserver.

Couper une pomme en fines rondelles et les poêlées dans 15 ml de beurre et 10 ml de jus de citron, jusqu'à ce qu'elles soit tendrent. Réserver.

Poêler 4 pétoncles à coloration des 2 côtés dans 10 ml d'huile végétale sans trop les cuire. Réserver.

Façon nouvelle cuisine :

Au robot, mélanger 2 pommes avec 100 ml de thé vert, 15 ml de jus de citron et 50 ml de persil. Verser dans une casserole et ajouter l'agar agar à l'aide d'un fouet. Porter le tout à ébullition et tamiser. Faire prendre au froid dans un plat aux bords assez hauts pour que le mélange ait une épaisseur d'au moins 2 cm.

Raidir 2 pétoncles dans 100 ml de crème à cuisson, saler au goût. Liquéfier le tout au robot et passer au tamis fin, ajouter la crème à fouetter 35% puis verser dans un siphon. Insérer une cartouche de N20. Faire reposer au moins une heure au réfrigérateur.

Finition et présentation

Réchauffer les pommes et les pétoncles poêlées. Découper un disque d'agar agar de pommes à l'aide d'un emporte pièce et le poser à l'extrémité d'une assiette. Placer un peu de cheviche à l'autre extrémité et au centre dans un ramequin. Poser un peu de pommes chaudes et une pétoncle poêlée, y verser un peu de sauce au thé et persil. Réaliser une rosace de mousse de pétoncle sur le disque d'agar à l'aide du siphon. Décore au choix. Servir aussitôt.

Bon appétit!