

Biscuit coquilles St-Jacques, jus de corail et oignon brûlé



Bert De Rycker

7/10 dans le guide blue suisse

Restaurant Le Rawyl
Route Cantonale Sierre-Montana 3
3975 Randogne



INGRÉDIENTS

400g de coquilles St-Jacques
2 jaunes d'oeuf
1 oeuf
poivre
sel
100g de crème
100g de beurre clarifié

2 oignons blancs
200g de corail
150g de vin blanc ou champagne
1 feuille de laurier
750g de crème
150g de beurre

PRÉPARATION

Mixer la première partie des ingrédients et cuire dans un four à vapeur 15 à 20 minutes dans un récipient .

Etuver les oignons, le corail et le laurier.

Déglacer avec le vin blanc, réduire $\frac{3}{4}$.

Ajouter la crème et assaisonner avec poivre et sel.

Réduire.

Passer au chinois fin.

Avant de servir, mixer et utiliser seulement la mousse.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

