

Ghislaine Arabian

Saint-Jacques poêlées et endives caramélisées au Noilly accompagnés en dessert d'une mousse au chocolat

Ingrédients

Saint-Jacques:

Noix de Saint-Jacques
Endives
Beurre
Noilly prat
Sel, poivre
Echalote hachée
10 cl de vin blanc sec

Décoration:

Feuilles d'endives crues
Feuilles d'endives séchées

Mousse au chocolat:

200 gr de chocolat noir 55 %
250 gr de blancs d'œuf
Jus d'un demi citron
Poires taillées en dés
Sucre
Eau de vie de poire
Copeaux de chocolat

Préparation

Saint-Jacques

Couper en tronçons les endives les faire colorer dans un beurre bien chaud puis les déglacer avec le Noilly, saler et poivrer et continuer la cuisson jusqu'à ce que les endives soit fondantes. En récupérer alors le jus de cuisson qui servira de base à la sauce.
Préparer un beurre blanc avec une échalote hachée et 10 cl de vin blanc sec. A évaporation complète du vin blanc monter au beurre et incorporer le jus des endives. Saler et poivrer.
Dans une poêle chaude colorer vivement les noix de Saint Jacques après les avoir salées. Les poivrer lorsqu'elles sont cuites.

Dressage

Disposer les Saint-Jacques autour des endives confites.
Décorer de feuilles d'endives crues (pour la fraîcheur) et de feuilles d'endives séchées.

Mousse au chocolat

Faire fondre 200 gr de chocolat noir 55 % maximum.
Réserver en laissant revenir à 30°.
Monter 250 gr de blancs d'œuf en neige bien ferme après y avoir ajouté le jus d'un demi citron.
Incorporer doucement le chocolat dans les blancs. Réserver.
Dans une poêle faire sauter vivement les poires taillées en dés les sucrer légèrement.
Les flamber avec l'eau de vie de poire.

Dressage

Sur un lit de poires déposer délicatement la mousse au chocolat.
Décorer de copeaux de chocolat.



Jury Top Chef, Restaurant les Petites Sorcières
12 Rue Liancourt
75014 Paris
+33 (0)14 321 95 68