

Damien Germanier

Carpaccio de St-Jacques, pommes vertes et celeri

Recette pour 4 personnes

8 Noix de St jacques
1 celeri pomme
1 dl de lait
3 g agar agar
1 pommes verte
cerfeuil
caviar (optionnel)
huile d'olives
jus de citron vert

Peler et couper le céleri en cubes de 1 cm de coté.

Les faire suer au beurre , puis mouiller a hauteur avec le lait .

Assaisonner

Ajouter l'agar agar et cuire longuement a feu doux

Mixer finement et chinoiser

Couler au fond d'une assiette creuse

Une fois pris, détailler trois trous à l'emporte pièce et garnir de caviar.

Nettoyer les St-Jacques, les trancher finement et les mettre a mariner avec le jus de citron et l'huile.

Dresser sur la gelée.

Garnir de pommes vertes crues en rondelles et de feuilles de cerfeuil



Restaurant Damien Germanier
Rue du Scex 33
1950 Sion