

Carpaccio de Saint-Jacques aux pickles de légumes

Ingrédients pour 8 personnes :

32 coquilles Saint-Jacques-74 gr de sucre semoule -200 gr de vinaigre blanc- 300 gr d'eau-1 radis noir-1 radis green-1 radis violet-1 radis rose-1 betterave-1 chou rave-1 carotte jaune -1 carotte pourpre-1 carotte orange-1 chou-fleur jaune-1 chou fleur violet- 1 barquette Shimeji brun- 1 barquette Shimeji blanc-1 citron caviar-1 boîte d'œufs de hareng fumé- Fleur de sel- Poivre du moulin-Huile d'olive

Pour le décor :

Vene cress- Cerfeuil-Muflier -Borage cress-Sakura cress

Progression :

- Décortiquer les noix de Saint-Jacques, réserver au frais
- Tailler tous les légumes à la mandoline très finement
- Donner des formes avec un emporte-pièce, réserver dans des récipients individuels
- Préparer le pickle : mettre dans une casserole le sucre, l'eau et le vinaigre portés à ébullition et verser le pickle dans chaque récipient, réserver au frais.
- Tailler les Saint-Jacques en fine lamelle pour former une rosace
- Disposer sur le carpaccio tous les condiments de légumes
- Terminer par les herbes de décoration
- Mettre des petites pointes d'œufs de hareng fumé et citron caviar
- Décorer avec les herbes fraîches
- Assaisonner avec de la fleur de sel
- Mettre un tour de moulin à poivre
- Mettre un filet d'huile d'olive.

PLŒMEUR
VILLE
GASTRONOME
**ATELIER
CULINAIRE CONTÉ**



15 FÉVRIER 2017
18H00

BILLETTERIE À L'ACCUEIL,
ESPACE CULTUREL

PASSE  UEST PLOEMEUR

À PARTIR DE 4 ANS
TARIF : 7 EURO

CONFÉRENCE / ATELIER

AVEC **CLAUDE COUILLON**
ET **YVES ALAIN MAHEU**

LA SAINT-JACQUES

LA COUILLE D'ICI AUX PARFUMS D'ALLENRS



VILLE DE PLOEMEUR
MORNE

www.plœmeur.fr