



# Noix de Saint-Jacques, œuf et moutarde



## Préparation des noix de Saint-Jacques

Chauffer une poêle. Assaisonner les noix de Saint-Jacques et les badigeonner d'huile. Griller à la poêle, puis les retirer et laisser reposer pendant une minute. Couper les noix en deux et dresser sur une assiette. Assaisonner le jaune d'œuf haché (voir préparation de l'huile de ciboulette) avec un peu de vinaigre balsamique, de sel, de poivre et d'huile d'olive. Incorporer aux noix de Saint-Jacques.

## Préparation du chou-fleur mariné

Mélanger tous les ingrédients, à l'exception du chou-fleur, porter à ébullition et réduire à un quart. Découper le chou-fleur en petites rosettes et cuire avec le bouillon pendant 20 minutes à la vapeur à 90 °C.

## Rezept für 4

### Ingrédients pour les noix de Saint-Jacques

4 noix de Saint-Jacques  
Sel, poivre  
1 cs d'huile d'olive

### Ingrédients pour le chou-fleur mariné

1 chou-fleur  
50 ml de vinaigre pour  
cornichons  
200 ml d'eau  
Sel  
Un peu de sucre  
Quelques graines de  
moutarde  
Coriandre  
2 brins d'estragon

### Ingrédients pour l'huile de ciboulette à l'œuf

1 œuf de poule  
100 g de ciboulette  
250 ml d'huile de colza

### Ingrédients pour les oublies de moutarde

250 ml d'eau  
30 g de moutarde de  
Dijon  
10 g de poudre de  
moutarde  
10 g de xanthane  
23 g de blanc d'œuf en  
poudre  
Sel, poivre  
Sucre



### Préparation de l'huile de ciboulette à l'œuf

Couper finement la ciboulette et mélanger à l'huile de colza. Ecraser la masse et réserver sur de la glace. Passer à travers un linge ou un tamis fin. Cuire l'œuf pendant 7 minutes, puis passer à l'eau glacée. Ecaler l'œuf, le couper en deux et retirer le jaune. Hacher finement le jaune et remplir les moitiés de blanc avec l'huile de ciboulette.

### Préparation des oublies de moutarde

Mélanger l'eau, la moutarde et le xanthane à l'aide d'un mixeur plongeant. Assaisonner l'appareil avec du sel, du poivre et du sucre. Ajouter de l'albumine. Battre dans un robot de cuisine pendant 10 minutes et étaler la pâte sur une plaque chemisée de papier cuisson sur une épaisseur de 2 mm. Sécher pendant 3 heures à 60 °C.

### Préparation de la vinaigrette aux fines herbes

Mélanger tous les ingrédients.

### Anrichten

## Présentation

Dresser tous les ingrédients et rehausser le tout de vinaigrette aux fines herbes.

## Réglage de cuisson du chou-fleur mariné

Avec préchauffage

20 minutes | vapeur 90 °C

## Réglage de cuisson des oublies de moutarde

Avec préchauffage

3 heures | air chaud 60 °C

### Ingrédients pour la vinaigrette aux herbes

1 cs d'huile d'olive

½ cs de vinaigre de vin

blanc

1 cs de bouillon

¼ échalote, finement

coupée

½ bouquet de ciboulette,

finement coupée

Sel, poivre et sel de céleri