



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