

Paul Stradner

Chef étoilé

Recette

Noix de Saint-Jacques, noisettes, butternut & bergamote

Pour 6 personnes

Villa René Lalique

18 Rue Bellevue / Wingen-sur-Moder

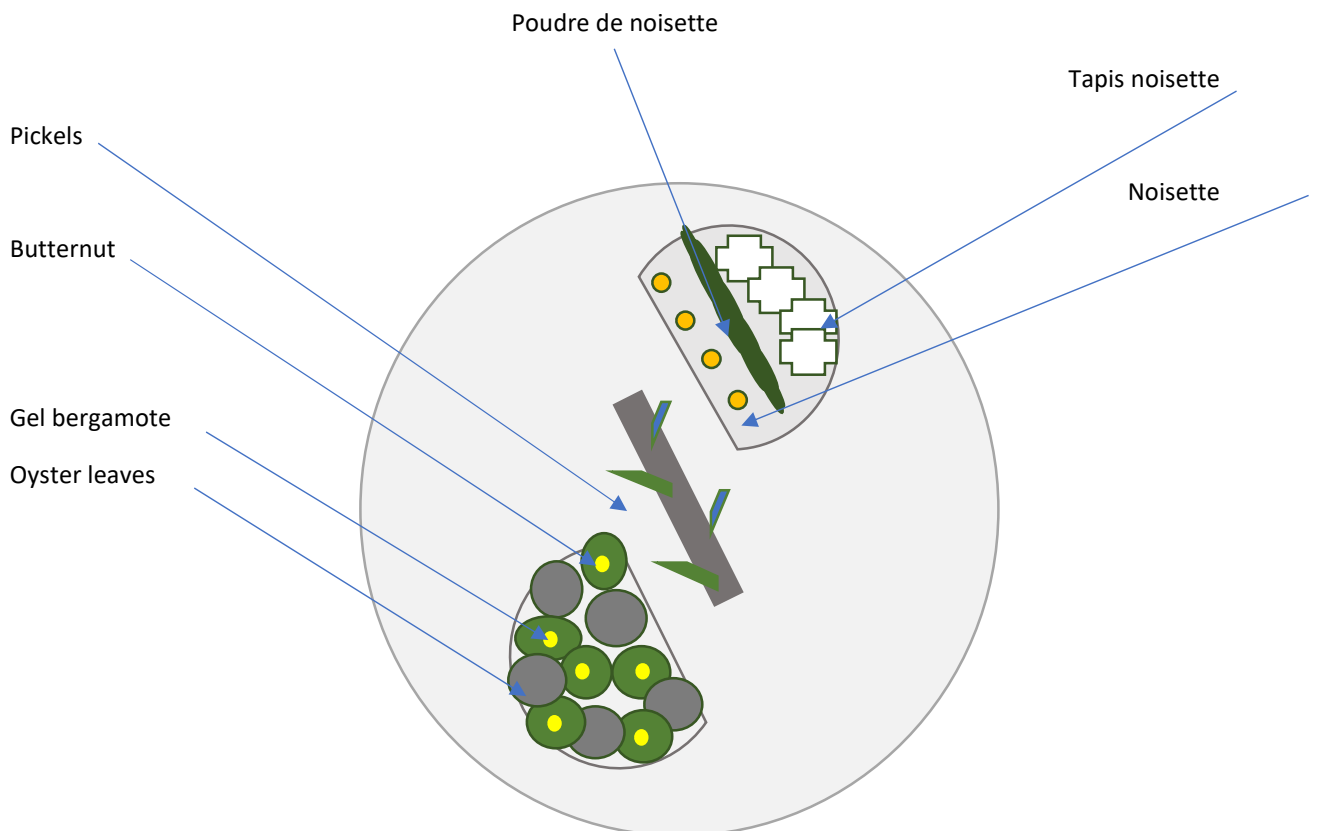
www.villarenelalique.com

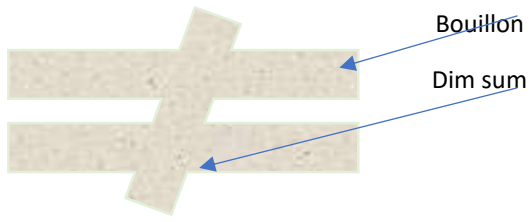
| | |
|---|--|
| <u>SAINT JACQUES</u> | <ul style="list-style-type: none">- Laver + sécher 12h- Monter en tube- Congeler- A la trancheuse couper sur 7 |
| <u>BOUILLON BUTTERNUT</u> 1kg butternut 2l eau 15g sel ⇒ Infuser pâte de curry | <ul style="list-style-type: none">- Détailler en mirepoix les butternut- Ajouter l'eau et le sel- Dans une plaque fermer hermétiquement cuire 12h à 90° en vapeur- Passer et infuser la pâte de curry |
| <u>PUREE BUTTERNUT</u> 1kg butternut 100g beurre 10gr sel 3gr iota/kg | <ul style="list-style-type: none">- Cuire 90°c sous vide- Mixer- Ajouter le iota |
| <u>PUREE BUTTERNUT BRULE</u> 1kg butternut | <ul style="list-style-type: none">- Cuire 30min à 180°c- Mixer- Passer au tamis |
| <u>PASTILLE BUTTERNUT</u> Butternut Sel Huile citron | <ul style="list-style-type: none">- Couper à la trancheuse à 3mm d'épaisseur- Mettre sous vide avec sel et huile citron- Cuire 4min à 90°c |
| <u>FARCE DIM SUM</u> Chutes de saint jacques 12gr sel poisson/kg PM échalote PM ciboulette | |

| | |
|--|--|
| DIM SUM 195gr farine tapioca 50gr farine de riz 50gr farine de blé 10gr sel 25gr huile de pépin de raisin 360gr eau | <ul style="list-style-type: none"> - Coucher sur une plaque - Cuire 4min à 85°C mode vapeur |
| GEL BERGAMOTE 1l purée bergamote 18gr Gelan 16gr Agar agar 10gr Kappa 160gr sucre glace | <ul style="list-style-type: none"> - Cuire 3min à 100°C - Laisser refroidir - Mixer |
| HUILE BERGAMOTE 300gr zeste bergamote 1l huile pépins de raisin | <ul style="list-style-type: none"> - 2h 80°C sous vide |
| TAPIS NOISETTE 400gr crème de Normandie 200gr pâte de noisette | <ul style="list-style-type: none"> - Mélanger au thermomix - Abaisser sur le silicone jardin française |

DRESSAGE

- Saint jacques + huile bergamote + sel poisson
- 5 pastilles de butternut
- 3 pastilles oyster leave
- 3 bourrache cress
- Poudre de noisette
- 4 noisettes coupées
- 5 point de gel bergamote
- 4 pickels bergamote





Bouillon

Dim sum