

Saint-Jacques rôties, crème de topinambours,
Patates douces au sésame, riz noir,
écume au rhum
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	DÉROULEMENT
BASE			
Noix de Saint-Jacques	Pce	24	Crème de topinambours : Éplucher et laver les topinambours, couper en petits morceaux et cuire dans le lait avec le fond de volaille. Égoutter, écraser à la fourchette, assaisonner et lier à l'huile de noisette. Patates douces au sésame : Éplucher et laver les patates douces. Couper en tranche d'un cm d'épaisseur, plaquer, arroser d'huile de sésame, paprika, thym et graine de sésame. Cuire au four à 160°C, garder fondantes. Pilaf de riz noir : Ciseler les oignons très finement, suer au beurre, nacrer le riz noir, déglacer avec un peu de vin blanc. Mouiller au fumet de poisson, ajouter le bouquet garni et cuire au four à couvert environ 30 minutes en fonction du riz. Écume au rhum : Suer les échalotes à l'huile d'olive sans aucune coloration (ajouter les bardes de saint-jacques si possible). Déglacer au vin blanc, laisser réduire, ajouter 2/3 du rhum et laisser réduire à nouveau. Crémer et ajouter le reste du rhum. Bien assaisonner et mixer pour avoir une consistance mousseuse. Cuisson des Saint-Jacques : Faire de la graisse de canard, assaisonner les saint-jacques et faire colorer rapidement, elles doivent être translucides à l'intérieur, attention à la sur cuisson. Dressage et présentation : Dresser en assiettes bien chaudes, décorer avec le cerfeuil et des graines de sésames torréfiés et filet d'huile de sésame.
Graisse de canard	Kg	0,100	
Sel, piment	Pm	Pm	
CRÈME DE TOPINAMBOURS			
Topinambours	Kg	1	
Lait	L	1	
Huile de noisette	Pm	Pm	
Fond de volaille	L	0,5	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
PATATES DOUCES AU SÉSAME			
Patates douces	Kg	0,800	
Huile de sésames	Pm	Pm	
Paprika	Pm	Pm	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
Thym frais, graines de sésame	Pm	Pm	
RIZ NOIR			
Riz noir	Kg	0,400	
Beurre	Kg	0,080	
Oignon	Kg	0,150	
Vin blanc	L	0,025	
Fumet de poisson	L	0,600	
Bouquet garni	Pce	1	
ÉCUME AU RHUM			
Huile d'olive	L	0,050	
Échalote	Kg	0,080	
Beurre	Kg	0,100	
Vin blanc	L	0,020	
Rhum ambré	L	0,010	
Crème liquide	L	0,300	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
PRÉSENTATION			
Cerfeuil	Botte	0,5	
Graines de sésame	Pm	Pm	
Notes personnel			