

Riz safrané croustillant aux St Jacques
Crèmeux de céleri rave aux cacahuètes
Sauce à l'encre de seiche
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	DÉROULEMENT
RIZ CROUSTILLANT			<u>Riz safrané croustillant :</u>
Riz basmati	Kg	0,600	Cuire le riz basmati dans un grand volume de fumet de poisson. Cuire légèrement collant. Égoutter, assaisonner, ajouter le safran. Réaliser des galettes de riz en emportes pièces et colorer dans un fond d'huile jusqu'à coloration.
Fumet de poisson	L	2	
Safran	Pm	pm	
Beurre, huile	Kg	0,100	
Sel, poivre, piment	Pm	pm	
SAINT JACQUES			<u>Saint Jacques :</u>
Noix de saint jacques	Pce	24	Parer les St Jacques et mettre à mariner dans un mélange d'huile, de miel, de vanille, de citronnelle et sauce soja. Mariner au moins deux heures.
Huile d'olive	L	0,100	
Miel	Kg	0,050	
Vanille	Gousse	1	
Citronnelle	Pm	pm	
Sauce soja	L	0,030	
Beurre moussant	Kg	0,100	
CRÉMEUX CÉLERI			<u>Crèmeux céleri noisette :</u>
Céleri rave	Kg	0,800	Éplucher le céleri et cuire dans le lait et le fond de volaille à hauteur. Égoutter et mixer avec le beurre de cacahuète, la crème et l'huile.
Citron vert	Pce	1	
Lait entier	L	0,200	
Beurre de cacahuète	Kg	0,050	
Crème liquide	L	0,100	
Cacahuètes grillées non salées	Kg	0,050	
Fond de volaille	L	1	
Huile de noisette	L	Pm	
SAUCE ENCRE DE SEICHE			<u>Sauce encre de seiche :</u>
Beurre	Kg	0,100	Ciseler les échalotes finement, suer au beurre, déglacer avec le vin blanc et laisser réduire à sec. Ajouter l'encre de seiche, le fumet de poisson, le BG et réduire à nouveau. Finir la liaison avec la crème épaisse et rectifier l'assaisonnement
Échalote	Kg	0,100	
Ail	Kg	0,020	
Vin blanc	L	0,5	
Fumet de poisson	L	0,5	
Encre de seiche	Kg	Pm	
Crème fraîche épaisse	Kg	0,080	
BG	Pce	1	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
DÉCOR			
Fleurs naturelles	Pce	8	Sauter les Saint Jacques au derniers moment au beurre moussant, assaisonner. Dresser les galettes de riz, la sauce bien nappante au fond de l'assiette. Disposer 3 noix par personne, une belle quenelle de crèmeux de céleri. Décorer avec les cacahuètes concassées, l'huile de noisette, un décor en pâte, les fines herbes et l'aneth.
Décor pâte feuilles	Pce	8	
Aneth	Botte	0,5	
Notes personnelle			<u>SERVIR BIEN CHAUD !</u>