



Recette de saison

Rosace de Prunelle et Saint Jacques

Recette de Marc Meurin



Difficulté

3/5



Préparation

30 minutes



Cuisson

40 minutes



Ingrédients

300 g de Prunelle, calibre hôtelier, 35/50 mm
100 g de hareng fumé
200 g de crème liquide
Citron caviar
Jus de citron
200 g de noix de Saint Jacques
Huile d'olive
Sel
Poivre

Conseil : Réaliser la crème de hareng la veille

- 1 Dans une casserole amener à ébullition la crème, puis ajouter le hareng fumé découpé en dès. Laisser cuire jusqu'à ébullition (20/25 secondes).
- 2 Réserver la crème une nuit au frais puis la filtrer. Ensuite à l'aide d'un fouet, battre la crème pour obtenir une préparation très légère.
- 3 L'assaisonner avec le sel, le poivre, ajouter quelques Gouttes de tabasco et citron.
- 4 Cuire à la vapeur les pommes de terre avec la peau. Ensuite, les envelopper de film alimentaire pendant quelle refroidissent.
- 5 Couper les noix de Saint Jacques et les Prunelle froides, En fine lamelles. Puis les passer à l'emporte-pièce pour obtenir un calibre régulier.
- 6 Préparer une vinaigrette avec le sel, poivre, huile d'olive et le citron caviar.
- 7 Dans une assiette creuse, réaliser une rosace en disposant en alternance les lamelles. Vinaigretter et disposer au centre de la rosace la crème de hareng.

Bonne dégustation !

Vous avez apprécié cette recette ? Retrouvez en d'autres sur

www.lapommedeterre.fr

Suivez-Nous

