



## Saison 2 - Épisode 06 ·

### Noix de Saint-Jacques snackées, condiment acidulé huitres/gingembre

#### Tapas pour 6 personnes

##### Pour les Noix de Saint-jacque

- Noix de Saint-Jacques : 6 pièce(s)
- Beurre doux : 10 g
- Huile d'olive : 2 cl
- Sel fin : 2 pincée(s)
- Poivre du Moulin : 1 tour(s)

##### Pour les condiment

- Huître(s) : 6 pièce(s)
- Huile d'olive : 6 cl
- Vinaigre de mangue : 2 cl
- Huile de noisette : 1 cl
- Miel : 3 g
- Gingembre frais : 3 g
- Échalote(s) : 1 pièce(s)
- Coriandre : ¼ botte(s)

##### Pour la finition

- Kumquat(s) : 3 pièce(s)
- Coriandre : ¼ botte(s)
- Echalote(s) : 1 pièce(s)
- Amande(s) torréfiée(s) : 6 g
- Poivre du moulin : 2 tour(s)

#### Pour les Noix de Saint-Jacques :

Mettre un filet d'huile d'olive dans une poêle et faire saisir les noix sur une face.

Ajouter le beurre, puis assaisonner légèrement en sel et poivre. Retourner et éteindre la source de chaleur, finir leur cuisson avec le beurre noisette.

#### Pour le condiment :

Éplucher et râper le gingembre.

Éplucher et ciseler finement l'échalote.

Ciseler finement la coriandre.

Ouvrir les huîtres, enlever la première eau, détacher la chair de la coquille et tailler en tartare.

Dans un récipient, mélanger tous les ingrédients et réserver au frais.

#### Pour la finition :

Couper les kumquats en petits cubes.

Effeuille la coriandre.

Éplucher et émincer à la mandoline les échalotes.

Répartir en verrine le condiment, déposer les noix ainsi que des lamelles de kumquats, des feuilles de coriandre et des copeaux d'échalotes.

Finir avec quelques amandes torréfiées.

Cette recette est une création exclusive de notre chef Jérôme Oilic - La liste des allergènes est disponible sur demande

