



BEIGNETS DE NOIX DE SAINT JACQUES MINISTRONE DE CUCURBITACEES

Pour 4 personnes

Ingrédients :

12 noix de Saint Jacques

Tempura

5 gr. d'algues déshydratées

30 gr. de potiron galeux d'Eysines

30 gr. de courge table gold

30 gr. de concombre « chine jaune »

Huile d'olive, soja sauce, sel

Vinaigre balsamique sirupeux

Fleur de sel

Eau de Perrier

- Ouvrir les coquilles, dégager les noix et le corail et les nettoyer à l'eau froide.
- Confectionner l'appareil à beignets (tempura, eau de Perrier, algues déshydratées).
- Tailler les légumes cucurbitacées en brunoise (petits cubes), puis dans une casserole, ajouter 3 à 4 cuillères d'huile d'olive et 1 cuillère de soja. Faire tiédir le tout.
- Déposer les noix dans l'appareil et les tourner sur elles-mêmes pour les envelopper et les plonger dans la friteuse 1 mn.
- Les égoutter puis assaisonner.
- Disposer le minestrone de légumes de cucurbitacées au fond de l'assiette, les beignets de Saint Jacques, quelques gouttes de vinaigre balsamique sirupeux et le sel de Guérande.



Conception : La Chenevière – Didier ROBIN