

Carpaccio de Saint Jacques sur

Cheesecake de la mer.

Crème d'huitre

8 Personnes



DENREES	UNITES	QUANTITES	DEROULEMENT
BASE CHEESECAKE			BASE CHEESECAKE :
Boursin	Kg	0.125	Monter la crème bien fraîche, ajouter au boursin et Philadelphia, citronner et assaisonner.
Philadelphia	Kg	0.125	
Crème UHT 35%	L	0.125	
Citron jaune	Pce	0.5	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
GARNITURE			GARNITURE :
Miette de crabe	Kg	0.150	Egoutter le crabe et émincer le saumon fumé. Ajouter à la base cheesecake avec les herbes ciselées.
Saumon fumé	Tranches	6	
Ciboulette	Botte	0.5	
Aneth	Botte	0.5	
CARPACCIO			CARPACCIO :
Noix de Saint Jacques	Pce	12	Tailler les Saint Jacques en tranchettes et mettre à mariner avec le jus d'orange, huile d'olive et baies roses, assaisonnement.
Huile d'olive	L	0.050	
Baie rose	Pm	Pm	
Jus d'orange	L	0.250	
Sel, poivre Timut	Pm	Pm	
CRUMBLE			CRUMBLE :
Farine	Kg	0.150	Mélanger l'ensemble des ingrédients et disposer en fond de cercle ou de cadre, 5 min d'épaisseur. Cuire au four à 180°C environ 15 minutes et laisser refroidir.
Beurre	Kg	0.100	
Parmesan	Kg	0.060	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
CREME D'HUITRE			MONTAGE :
Beurre	Kg	0.050	Disposer le cheesecake sur le crumble et laisser prendre au froid.
Echalote	Kg	0.050	
Poireau	Kg	0.100	Disposer les Saint Jacques en rosace.
Huitre	Pce	6	
Vin blanc	L	0.25	CREME D'HUITRE :
Fumet de poisson	L	0.25	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
DECOR et FINITION			Cuire environ 10 minutes, mixer, chinoiser et vérifier l'assaisonnement.
Aneth	Botte	0.5	
Fleur de bourache	Pce	8	
Notes personnelles :			DECOR et FINITION :
			Présenter et décorer en assiette avec la crème d'huitre froide ou chaude