

Sauce wasabi



Les noix de St Jacques à la vapeur, jus au cresson et au wasabi

Ingrédients

- 1 botte de cresson
- 30 Noix de st jacques fraîches décoquillées
- 30 g de beurre
- 1 dl d'huile de tournesol
- 2 échalotes cuisse de dinde (grosses)
- 2 c. à s. de sauce au wasabi
- sel

Recette

Le plat

- 1- Hacher finement les échalotes et une botte de cresson
- 2- Les faire suer avec 30g de beurre, une fois bien fondues, retirer du feu et ajouter le wasabi
- 3- Monter à l'huile comme une mayonnaise
- 4- Fondre le reste du beurre, le passer au pinceau sur une face des noix de St Jacques, saler, poivrer et y coller une belle feuille de cresson
- 5- Cuire 2 à 4 mn suivant leur taille à la vapeur (elles doivent rester crues à coeur) et servir avec la sauce

Stéphane Chevassus

Au vieux chêne

7 rue du Dahomey 75011 Paris France - Tel: +33 (0) 1 43 71 67 69

Salon Sirha 2009 – Healthy Island Japan

Crème Yuzu



Les cigarettes de pâte d'amande à la crème de Yuzu

Ingrédients

- pâte à filo (un paquet)
- 60 g de beurre
- 4 oeufs entiers
- 2 blancs d'oeuf
- 100 g de sucre
- 60 g de jus de citron (2 citrons, le reste du jus servant à détendre la pâte d'amande)
- le zeste d'un citron
- 75 g de jus de yuzu
- 175 g de pâte d'amande 70% de chez Valrhona

Recette

Pour la crème

- 1- Blanchir les oeufs entiers et le sucre
- 2- Mélanger avec les jus de citron et de yuzu, chauffer en fouettant jusqu'à la "prise" de la crème
- 3- Ajouter le beurre en dés en fouettant, débarasser et laisser refroidir

Pour les cigarettes

- 1- Détendre légèrement la pâte d'amande avec le jus de citron restant, éventuellement complété d'un peu d'eau, et y ajouter le zeste
- 2- Couper les feuilles de pâte à filo aux dimensions souhaitées, les étaler sur le plan de travail et y déposer à l'aide d'une poche à douille un boudin de pâte d'amande
- 3- Passer au pinceau quelques touches de blanc d'oeuf pour coller et rouler la cigarette
- 4- Frire les cigarettes à 180°C