

COQUILLES ST JACQUES CROUSTILLANTES, COULIS DE BOLETS ET EMULSION D'AIL-PERSIL



Ingrédients : (pour 4 personnes)

8 coquilles St Jacques
2 c. à soupe de flocons de purée de pommes de terre

Coulis : 150 gr de bolets frais ou congelés
1 gousse d'ail
1,5 dl de bouillon de volaille
0,5 dl de crème

Emulsion :
2 dl de lait
50 gr de persil plat
1 gousse d'ail
1 feuille de gélatine

Décor : bolets séchés mixés

Mise en place :

Coulis : faites suer les bolets coupés en gros dés avec un peu d'huile, ajouter l'ail haché puis mouiller avec le bouillon de volaille. Laisser mijoter 10 minutes puis ajouter la crème. Laisser encore 5 minutes sur le feu.

Retirer 3 c. à soupe de morceaux de bolets que vous couperez en brunoise.

Mixer le reste et ajuster avec une tombée d'eau pour obtenir un coulis onctueux. Saler et poivrer. Laisser en attente

Emulsion : mixer finement le persil équeuté, le lait et l'ail. Saler et poivrer. Faites tremper la gélatine et la dissoudre dans une petite partie du liquide chauffé. Passer au chinois en pressant bien. Mettre dans l'émulsionneur.

Version sans Kisag : blanchir le persil équeuté 1 minute à l'eau bouillante, mixer avec 1 demi-gousse d'ail et de l'huile d'olive. Saler et poivrer.

Coquilles St Jacques : paner les coquilles dans les flocons de purée en pressant bien pour que le mélange adhère.

Finitions :

Chauffer un peu d'huile dans une poêle et faites dorer les coquilles. Réchauffer le coulis de bolets.

Service : disposer harmonieusement du coulis de bolets, déposer 2 petites cuillères de bolets en brunoise, par-dessus les coquilles. Terminer avec l'émulsion de persil.