

Coquillages, crème de navets et coco

Gelée d'étrilles

Pour 8 personnes

Fait par : BO

Le : Septembre 2021

Source recette : *Yam magazine*



1. ELEMENTS DE BASE

Assortiments de coquillages
Coques, palourdes, couteaux, crevettes
bouquets, langoustines.
Eau de mer

Ouvrir et décortiquer les coquillages et
crustacés à cru
Pocher à 55° 1 mn

2. CREME DE NAVET ET COCO

1 kg de navet rond
1 l de lait de coco
Gros sel
Sel fin
Poivre blanc moulu

Laver, éplucher, émincer les navets
Blanchir à l'eau salée
Egoutter et terminer la cuisson dans le lait de
coco.
Mixer, rectifier l'assaisonnement et refroidir.

3. GELEE D'ETRILLES

2 kg d'étrilles
50 gr d'échalotes

50 gr de céleri branche
1 gousse d'ail
10 cl d'huile d'olive
6 gr de gélatine

Couper les étrilles en gros morceaux.
Les faire revenir à l'huile.
Ajouter la garniture aromatique en mirepoix.
Mouiller à l'eau et laisser cuire lentement.
Filtrer le bouillon et réduire pour corser.
Prélever 75 cl de bouillon et le coller avec 6 gr
de gélatine

4. GARNITURE

1 kg de carottes de couleur
1 poivron rouge
300 gr de chou-fleur
300 gr de jeune navet
Pm Gros Sel

Laver, éplucher, et tailler finement les légumes
Dégorger au gros sel 10 mn
Bien rincer et réserver au frais

5. FINITION DRESSAGE

80 gr de citron jaune
¼ botte de basilic
1/10 de botte de coriandre
1/10 de botte de menthe
5 cl d'huile d'olive
1 citron Combawa
Sel fin
Poivre blanc moulu

Dans une assiette, déposer la crème de navet
et noix de coco
Assaisonner les légumes d'huile d'olive et de
citron. Les ajouter harmonieusement.
Emulsionner la gelée d'étrilles et l'ajouter
délicatement.
Disposer les herbes et quelques gouttes d'huile
de combawa ou zestes.