

# **NOIX DE ST JACQUES SAUTEES CREMEUX PASSION FRITES DE PANAIS**

Pour 8 personnes

Fait par : B Oursel

Le : décembre 2021

Source recette : Pierre Caillet -La Normandie d'un homme de goût p 112



## **1. ELEMENTS PRINCIPAUX**

8 très grosses noix de Saint Jacques

100g d'huile d'olive

Pm Sel fin

Pm Poivre du moulin

Laver, parer et sécher les noix de St Jacques- Réserver.

Les saisir sur feu vif au moment du service.

## **2. CROUTE PASSION**

15 g de grains de passion séchés et mixés

20 g de jus de Passion

125 g de beurre pomme

50 gr de chapelure blanche

8 g de féculé de pomme de terre

2 g de sel de Guérande

Mixer l'ensemble des ingrédients au cutter pour obtenir une pâte lisse et homogène.

Étaler entre deux feuilles de papier cuisson de 3 et 4 mm d'épaisseur

Prendre au frais puis détailler en disques du même diamètre que les noix Jacques. Conserver au frais.

## **3. CREMEUX PASSION**

125 g de jus de passion

5 g de lait en Poudre

7 g de féculé de maïs

10 g de sucre

Pm sel fin

1 œuf entier

1 feuille de gélatine

30 g de beurre

Blanchir l'œuf avec le sucre, la féculé, et le lait en poudre, le sel fin

Porter le jus de passion à ébullition puis verser le mélange en remuant la masse jusqu'à ce que celle-ci épaississe.

Retirer du feu, ajouter la feuille de gélatine préalablement trempée et égouttée

Lorsque le mélange est tiède ajouter le beurre en petits dés

Débarrasser et conserver au frais.

## **4. FRITES ET CREMEUX DE PANAIS**

500 g de Panais

50 g de beurre

1 dl d'huile d'olive

Pm Sel fin

Pm Poivre du moulin

Brosser et laver les panais. Les couper en gros dés et cuire à l'eau bouillante

Egoutter, presser légèrement puis mixer au cutter en incorporant le mélange préalablement tiédi (125 gr de beurre / 75 gr de lait)

Pour les frites. Détailler en bâtonnets et faire sauter à l'huile d'olive et beurre moussoux.

Assaisonner

## **5. TUILES DENTELLES CORAIL**

25 gr de corail de Saint Jacques

30 gr de farine T55

120 gr d'huile d'olive

320 gr d'eau

Pm poivre blanc

Mixer les ingrédients au blender puis tamiser

Cuire les tuiles individuellement dans une poêle antiadhésive bien chaude débarrasser sur un papier absorbant.

## **6. FINITION**

Graines de fruits de la passion séchées

Fruits de la passion frais

Déposer ensuite sur chaque noix un disque

Passion, puis passer sous la salamandre pour gratiner.

Fouetter le crèmeux passion pour le lisser l'aérer, puis débarrasser dans une poche pâtissière munie d'une douille unie. Dresser en petits dômes.

