



## Saint-Jacques en chaud-froid :

-8 grosses Saint-Jacques

-2 poireaux

-2dl Bouillon de légumes

-2 gr d'agar-agar

-Citron + huile d'olive +gingembre

-Sel + poivre

-Emincer les blancs de poireaux et les étuver dans un peu de beurre. Réserver au frais

-Cuire le vert dans une eau bouillante additionnée de bicarbonate dès qu'ils sont tendre les plonger dans l'eau froide pour garder la couleur. Les fendre en deux dans l'épaisseur et retirer l'excédant de cellulose. Mettre sur une natte à four huilée et les badigeonner d'huile. Placer au four à 65° pour 3 à 4 h. Réserver.

-Faire dissoudre l'agar-agar dans le bouillon de légumes chaud et y plonger l'émincé de blanc de poireaux et mettre dans des petits ramequins faire prendre au frais.

-escaloper quatre Saint-Jacques en cinq tranches, mélanger l'huile d'olive le jus de citron le gingembre râpé et sel poivre. Arroser les Saint-Jacques et filmer. Garder au frais.

-Poêler 30 seconde de chaque côté les quatre Saint-Jacques restantes.

Dresser sur les ramequins démoulés le carpaccio de Saint-Jacques et à côté la Saint-Jacques poêlée avec la feuille de vert.