



ST JACQUES ROTIES, CHUTNEY DE FRUITS AUX EPICES, EMULSION DE LITCHIS ET COCO
RESTAURANT « LA GRANGE A SEL » GILLE BLONAY



4 ou 5 St jacques par pers

Chutney : 150g de pommes, de mangues, de potiron, 100g d'ananas, 15g de zestes de citron vert blanchis 3 fois, 50g de cassonade, QS de cumin, badiane, 4épices. 5cl de balsamique blanc, 2 gousses d'ail.

Tailler les fruits en fine brunoise. Mélanger dans une casserole vinaigre, sucre, épices, réduire légèrement ajouter les fruits laisser compoter doucement.

Huile de cacao : 60g de cacao amer, 10g de sucre glace, 30cl d'huile de pépins de raisins. Mélanger au fouet et lisser.

Emulsion de litchis : 500g de pulpe de litchis, 1cs de sucre glace, 2.5 feuilles de gélatine, 50g de lait de coco, 10feuilles de menthe, 50g de crème fleurette, 2 cartouches de gaz.

Tiédir 250g de pulpe, ajoutée la gélatine ramollie et essorée, puis tout le reste des ingrédients. Mixer finement, chinoiser remplir le siphon mettre le gaz et réserver au frais.

Service : Faire des petits dômes de chutney y déposer sur chaque une St jacques saisies 1mn de chaque côté et translucides. Remplir un petit verre avec l'émulsion de litchi, y déposer délicatement une paille.

Décorer l'assiette avec un trait d'huile de cacao et quelques pousses d'épinards