

Carpaccio de St Jacques à l'huile de homard

Ingrédients (4pers)

12 belles coquilles de la Rade
8 c à soupe de Mère Loic
4 c à soupe d'huile d'olive
Ciboulette
Jus de citron
Sel de Guérande
Poivre du moulin
Piment d'Espelette
Baies roses

Betteraves anciennes crues : Chioggia et Golden
Radis ancien : Green Read
Décoration : capucines, primevère...
Huile de Homard

Déroulement

Ouvrir les coquilles, les rincer et éponger
Les poser au congélateur une bonne ½ heure
Durant ce temps
Mélanger huile d'olive, ciboulette coupée, Espelette et autres épices (hors baies roses).
Détendre au maximum le fromage fouetté
Éplucher les légumes anciens, les trancher très finement.
Montage de l'assiette

Créer une rosace avec les légumes, déposer le fromage fouetté au milieu
Mettre vos fleurs
Sortir les St Jacques et les trancher finement.
Disposer les en les faisant chevaucher en rond sur le fromage.
Mettre quelques baies roses, arroser avec l'huile de homard (2 c à Café/assiette)

Moelleux au chocolat

Ingrédients

100 g de chocolat noir
80 g de beurre

3 œufs frais
120 g de sucre
1 pincée de sel

50 g de farine
2 c.s. de cacao en poudre
0.25 c.c. de poudre à lever

cacao en poudre pour
le décor

Déroulement

Hacher finement le chocolat, couper le beurre en morceaux, mettre les deux dans un bol à parois minces, l'installer au-dessus d'un bain-marie frémissant sans lui faire toucher l'eau. Faire fondre le chocolat, lisser.

Travailler œufs, sucre et sel avec les fouets du batteur-mixeur jusqu'à ce que la masse blanchisse. Incorporer le chocolat.

Mélanger farine, cacao en poudre et poudre à lever, incorporer à la masse. Remplir les moules préparés, mettre env. 3 h au frais.

Préchauffer le four à 210°C.

Poser les moules sur la plaque du four.

Cuisson: env. 15 min dans la moitié inférieure du four. Les moelleux doivent être légèrement coulants à cœur. Retirer, démouler délicatement sur des assiettes, poudrer de cacao, servir aussitôt.