Saint Jacques purée de patate douce coco gingembre

Ingrédients (4 pers)

16 noix de Saint Jacques
1 kg de patate douce
20 cl de lait de coco
-3 cm de gingembre frais environ (15 g de gingembre poids épluché)
beurre
fleur de sel, poivre du moulin

Déroulement

Verser le lait de coco dans une petite casserole.
Éplucher le gingembre et le râper, l'ajouter au lait de coco, saler légèrement.
Amener le lait de coco à ébullition, couper le feu et laisser infuser.
Préparer la purée de patate douce. Éplucher et couper la patate douce en morceaux. Les cuire dans une grande casserole d'eau salée durant 15 minutes. Les égoutter dans une passoire puis les mettre dans un saladier et les écraser au presse-purée. Ajouter un filet de lait de coco parfumé au gingembre jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Saler et poivrer puis maintenir la purée au chaud.
Cuire les noix de Saint Jacques. Laver et essuyer les noix de Saint Jacques.
Faire chauffer une noix de beurre dans une poêle, y faire dorer les Saint Jacques, 2 minutes par face. Saler, poivrer.
Déposer la purée de patate douce sur chaque assiette. Disposer dessus 4 noix de St Jacques.
Verser 1 à 2 cuillères à soupe de lait de coco parfumé au gingembre.
Servir de suite.

Bûche chocolat sarrasin et passion

Ingrédients

Ganache

250g de chocolat
25cl de crème de liquide entière

Génoise

4 œufs
120g de sucre
90 de farine de blé
30g de farine de blé noir

Sirop

4 fruits de la passion
100g de sucre roux
20cl d'eau
Fleur de sel
Sucre glace

Déroulement

Ganache

Faire bouillir la crème. Verser 1/3 sur le chocolat. Mélanger et recommencer 2 fois. Réserver.

Génoise

Préchauffer le four 180°.

Fouetter les œufs et le sucre au batteur électrique. Quand le mélange a triplé, ajouter les 2 farines tamisées en pluie, en 3 fois. Etaler pâte sur plaque à pâtisserie(30/40cm) recouverte de papier cuisson. Enfourner 12mn et retourner sur une autre feuille papier cuisson, retirer la feuille de dessus et rouler sur elle-même la génoise encore chaude. Laisser refroidir.

Sirop

Couper les fruits en 2, prélever et égoutter la chair dans une passoire. Réserver le jus. Verser les pépins dans une casserole avec le sucre et l'eau. Porter à ébullition 10mn et filtrer. Ajouter le jus réservé. Dérouler la génoise, l'imbiber au pinceau avec le sirop et étaler la moitié de la ganache. Rouler la génoise et la placer sur un plat. Glacer avec le reste de ganache et réserver au frais. Avant de servir , saupoudrer de sucre glace et décorer avec du fruit de la passion restant taillé en quartiers.