

Carpaccio de Saint-Jacques, émulsion vanillée et betterave crue



Dans mon panier pour 4 couverts :

- 12 coquilles d'une extrême fraîcheur

pour l'émulsion :

- 100 g d'huile de pépin de raisin
- 1 gousse de vanille
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de riz (dans les épiceries asiatiques)
- 1 blanc d'œuf

garniture

- 1 betterave rouge crue
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de riz

Marinade aigre/doux

- 150g de gros sel
- 1/4 de litre d'eau
- 5 cuillères à soupe de vinaigre de riz
- 7 cuillères à soupe de sucre en poudre

En cuisine

1. La veille, il faut préparer l'huile vanillée en rassemblant dans un petit bocal étanche l'huile et la gousse de vanille fendue et grattée. Stériliser dans une casserole, pendant 10 minutes après ébullition. Réserver. Il est nécessaire de préparer cette huile au moins la veille pour que les saveurs aient le temps de se développer.
2. Préparer les coquilles en les couvrant 3 heures avec le gros sel.
3. Au bout des 3 heures, bien les rincer et les dessaler pendant 1 heure dans l'eau.

4. Ensuite plonger les coquilles dans l'aigre doux composé du vinaigre de riz, de l'eau et du sucre. Les laisser pendant 1h30.
5. Le vinaigre va "cuire" les Saint-Jacques. Elles vont ainsi devenir nacrées et très tendres.
6. Pendant ce temps, éplucher et râper la betterave, puis l'assaisonner avec le vinaigre de riz.
7. Réaliser l'émulsion vanillée en rassemblant le blanc d'œuf, le vinaigre et l'huile vanillée. Bien secouer, on obtient une jolie crème blanche.
8. Ajouter à la betterave râpée la goutte d'huile qui reste dans le bocal.
9. Tailler les Saint-Jacques en 3 à 4 rondelles, les dresser en ligner sur l'assiette. Faire une ligne avec l'émulsion et placer un petit peu de betterave à côté.

Bonne dégustation.

Ça sent beau dans la cuisine

[http://casentbeau.canalblog.com/
casentbeaudanslacuisine@neuf.fr](http://casentbeau.canalblog.com/casentbeaudanslacuisine@neuf.fr)