

**« Tartare de bœuf haché au couteau aux huîtres
Gillardeau,
potence de caviar Aquitain,
écume d'eau de mer »**

*200 grs de faux filet de bœuf coupé en dès de 5 mm de côté ; 6 huîtres
Gillardeau n°3 ; 10 grs de caviar Aquitain ; 2 échalotes ciselées ; 1 botte
de ciboulette ciselée ; 1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne ;
1 cuillère à soupe de sauce huîtres ; 1 cuillère à soupe de sauce soja ; 3
cuillères à soupe d'huile d'olive ; 1 dl de champagne brut ; ½ jus de
citron ; 5 grs de blanc d'œuf en poudre ; 1 gr d'Agar Agar et poivre du
moulin*

Faire pocher 1 à 2 minutes les huîtres dans une casserole avec le
champagne et laisser refroidir.

Séparer les huîtres de leurs coquilles en prenant soin de récupérer le jus
d'huîtres ainsi que le jus de cuisson.

- Ecume d'eau de mer

Filter le jus d'huîtres, ajouter le blanc d'œuf en poudre et l'Agar Agar.
Mixer et passer dans un siphon avec 2 cartouches de CO2. Réserver

- Vinaigrette

Dans un bol, déposer la sauce huîtres, moutarde, sauce soja et le jus de
citron.

Mélanger le tout en incorporant doucement l'huile d'olive. Ajouter
l'échalote et la ciboulette. Poivrer. Réserver.

- Tartare de bœuf

Mélanger le bœuf coupé au couteau avec 2/3 de la vinaigrette. Rectifier
l'assaisonnement.

Réserver.

- Les huîtres

Couper les huîtres en dés de 5 mm de côté, ajouter au restant de la vinaigrette. Réserver

- Dressage

Cercler le tartare de bœuf au centre d'une assiette et ajouter les huîtres autour.

Déposer l'écume d'eau de mer sur le tartare, ajouter une cuillère de caviar Aquitain. Déguster

« Duo de Saint-Jacques à la truffe Mélanosporum en chaud et froid »

6 Saint Jacques en coquille ; 1 truffe de 15 grs environ ; 4 salsifis ; 4 grosses betteraves rouges crues ; 150 grs de beurre ; 1dl de crème liquide ; 3 dl de bouillon de légumes ou de volaille ; 20grs de sucre semoule ; 8 cl de vinaigre balsamique (25 ans d'âge) ; 2grs de lécithine ; huile d'olive ; Fleur de sel et poivre du moulin.

- Purée de betterave rouge

Eplucher 3 betteraves, les couper en gros morceaux, les cuire avec les 2/3 du bouillon de légumes pendant environ 30 minutes. Mixer avec la crème, le beurre (100grs) et un peu de vinaigre balsamique. Saler. Poivrer. Réserver.

- Salsifis caramélisés

Eplucher les salsifis, les tailler en 4 batons égaux. Mettre dans une casserole le reste de bouillon de légumes, le beurre (100grs), le sucre. Saler, poivrer. Cuire jusqu'à évaporation complète du mouillement. Ajouter du vinaigre balsamique en prenant soin d'enrober les salsifis du caramel de vinaigre. Réserver

- Ecume de betterave rouge

Centrifugé 1 betterave rouge épluchée. Ajouter au jus de betterave la lécithine et le restant de vinaigre balsamique. Saler. Poivrer. Mixer au dernier moment pour faire une belle mousse.

- Saint-Jacques

Décoquiller les Saint-Jacques, les nettoyer sous un filet d'eau, les égoutter sur un linge. Réserver au froid.

- Carpaccio de Saint-Jacques aux truffes

Couper 2 Saint-Jacques en rondelles de 1 mm d'épaisseur, les déposer en

rosace sur les coquilles plates (nettoyées), en intercalant 1 rondelle de truffe. Ajouter quelques gouttes d'huile d'olive, fleur de sel et poivre du moulin.

- Saint-Jacques rôties

Inciser au 2/3 les noix de Saint-Jacques dans le sens de la hauteur, intercaler des rondelles de truffes dans les incisions (comme un strate). Faire cuire 1 minute sur chaque face, laisser reposer 2 à 3 minutes.
Réserver

- Dressage

Déposer le carpaccio de Saint-Jacques sur un lit de sel mouillé. Mettre les salsifis caramélisés,
Ajouter les Saint-Jacques sur les salsifis, la purée de betterave ainsi que l'écume.

Recettes proposées :

Franck Legile et Philippe Fiorini
Les Etangs
Route de Garche
57100 MANOM
03.82.53.26.92