

Saint Jacques, lentilles corail et émulsion de lait coco citron

Pascal Favre d'Anne, chef étoilé du restaurant gastronomique et loft culinaire Le Favre d'Anne à Angers.



Ingrédients

800 gr de noix de Saint-Jacques
300 gr de lentilles corail
2 citrons
1 petit bouquet de cerfeuil
20 gr de sucre poudre
1 citron vert

1 boîte de lait coco
2 échalotes d'Anjou
15 cl de vinaigre de riz
15 cl de vin blanc d'Anjou
Fleur de sel fumée

Mise en oeuvre

Cuire les lentilles dans de l'eau salée, les laisser légèrement croquantes. Faire les zestes de citrons, les blanchir dans de l'eau froide jusqu'à ébullition, renouveler trois fois l'opération, puis recouvrir les zestes d'eau dans une petite casserole et ajouter le sucre. Cuire jusqu'à complète évaporation, ajouter les zestes de citron confit aux lentilles corail.

Eplucher les échalotes, les ciseler, les mettre dans une casserole, ajouter le vinaigre de riz et le vin blanc, laisser réduire. Ajouter le lait de coco, réduire et ajouter au final le jus d'un citron. Assaisonner avec du sel et du poivre.

Au dernier moment, poêler les noix de Saint-Jacques. Les disposer sur la salade tiède de lentilles corail, disposer la sauce autour et zester le citron vert, quelques branches de cerfeuil, la fleur de sel fumée et déguster.

