

Yam

le magazine des chefs



YANNICK ALLÉNO

CHEVAL BLANC À COURCHEVEL
30 RECETTES EXCLUSIVES ❀❀❀



Brouillade de noix de coquille Saint-Jacques «Lulu», pain retrouvé au caviar osciètre

4 PERSONNES

PAIN RETROUVÉ

4 tranches de pain de mie de 2 cm
24 cl de crème liquide
Sel

BROUILLADE DE NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES

280 g de noix de coquille Saint-
Jacques fraîches
16 cl de crème fraîche
Beurre
Sel, poivre du moulin

FINITION ET DRESSAGE

60 g de caviar cristal

PAIN RETROUVÉ | Détacher la mie de pain en morceaux inégaux, puis les imbiber de crème. Poêler les morceaux de pain à sec jusqu'à coloration. Saler et réserver au chaud.

BROUILLADE DE NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES | Tamiser les noix de coquilles Saint-Jacques. Ajouter la crème et l'assaisonnement. Cuire la brouillade au bain-marie bien crémeuse. Stopper la cuisson avec du beurre frais.

FINITION ET DRESSAGE | Dresser la brouillade dans une assiette creuse chaude. Ajouter le pain retrouvé et une cuillère de caviar.

