Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Coquilles Saint-Jacques au capuccino de foie gras parfumé de galanga

Ingrédients

Préparation

Mettre la crème fraîche à chauffer avec 2 cm de galanga pelé et haché, saler et poivrer. Porter à ébullition puis retirer du feu et laisser infuser 30 minutes. Filtrer et réchauffer à feu très doux.

Détailler 70 gr de foie gras frais en petit dés. Le mettre dans le bol du mixer, ajouter la crème parfumée. Mixer jusqu`à obtention d'une crème mousseuse. Rectifier l'assaisonnement.

Cuire les noix de Saint-Jacques à feu vif dans une poêle avec une noix de beurre. Réserver sur du papier absorbant.

Disposer sur assiettes chaudes et décorer de quelques feuilles de coriandre fraîche.

Notes :