



CSJ A LA FEVE TONKA ET CHANTILLY DE COURGETTE



Pour 6 personnes :

9 noix de Saint jacques coupées en dés de 4 à 5 mm de côté

2 càs d'huile d'olive

Le jus d'1/2 citron

2 càc de baies rose

½ pincée de fève tonka râpée

Quelques tours de moulin à poivre (poivre noir si possible)

Sel

10 cl de crème liquide

1 càs de purée de courgettes

Marinade :

Dans un bol, mettre vos dés de SJ arrosés avec l'huile d'olive et le jus du demi citron. Ajouter les baies roses, le poivre noir, la demie pincée de fève tonka, saler un peu et laisser reposer au moins 1 heure.

Chantilly :

Monter votre crème bien froide en chantilly au batteur en commençant par mixer pas trop vite puis en augmentant la vitesse. Quand elle a doublé de volume incorporer la purée de courgettes et saler. Réserver au frigo. Cette chantilly peut rester ferme pendant 2 ou 3 heures au moins.

Dressage :

Disposer l'équivalent d'1 coquille et demie de dés de SJ dans le fond de vos verres, les recouvrir avec 1 grosse càs de crème de courgettes. Remettre au frais jusqu'au moment de servir.