

Carpaccio de Saint-Jacques mariné au citron vert sur sa gelée de champignon de Paris

Préparation 1 h

Cuisson du bouillon de champignon 30 mn

Marinade 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

Pour la gelée aux champignons de Paris :

800 g de champignons de Paris bruns

2 oignons blancs

25 g de beurre demi-sel

Le jus d'1/2 citron

75 cl d'eau minérale

2 blancs d'oeufs

Sel fin

6 g de gélatine

Pour les Saint-Jacques :

8 noix de Saint-Jacques de belle grosseur

1 citron vert

10 cl de vinaigre balsamique blanc

20 cl d'huile d'olive

Sel

4 champignons de Paris bruns pour la déco

Préparation de la gelée :

Nettoyer les champignons et éplucher les oignons. Dans une casserole cuire au beurre et à feu très doux pendant 3 à 4 mn les oignons finement coupés. Ajouter les champignons taillés en tranches assez fines et cuire 5 mn avec le jus de citron et. Verser l'eau minérale, porter à ébullition, réduire alors l'intensité du feu pour obtenir un léger frémissement et laisser cuire 30 mn. Au bout de 30 mn, filtrer le bouillon de champignon dans une passoire fine en pressant avec le dos d'une cuillère pour ne rien laisser perdre, saler légèrement et laisser refroidir ce bouillon.

Quand le bouillon est froid le verser dans une casserole.

Battre légèrement dans un saladier les blancs d'oeufs qui doivent être mousseux mais liquides.

Tiédir le bouillon de champignon et ajouter sur le dessus les blancs d'oeufs. Porter à faible ébullition et maintenir cette cuisson à feu très doux. Avec une louche faire délicatement un trou dans le couvercle coagulé de blancs d'oeufs qui s'est formé au bout d'une dizaine de minutes. Prélever du bouillon avec la louche et arroser le couvercle de blancs de temps en temps et cela pendant 2 à 3 mn.

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Dans une passoire fine, déposer une gaze ou comme moi un feuille de papier absorbant, et filtrer le bouillon au dessus d'un saladier louche après louche sans trop remuer les blancs pour ne pas le troubler. Incorporer la gélatine égouttée dans le bouillon chaud, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et couler la gelée sur un plateau bien plat ou un moule de taille suffisante pour avoir une épaisseur de gelée

de 1 cm. Laisser prendre au frais 1 h minimum. J'ai fait cette étape en début d'après-midi pour le soir.

Préparation des Saint-Jacques :

Tailler les Saint-Jacques en tranches de 2 mm d'épaisseur. Préparer la marinade en mélangeant simplement dans un récipient le vinaigre balsamique blanc, l'huile d'olive, le zeste du citron vert, et le sel. Verser la marinade sur les Saint-Jacques et laisser mariner 10 mn.

Présentation :

Faire avec un emporte pièce des disques de gelée de champignon de 8 cm de diamètre. Les répartir sur les assiettes. Disposer les lamelles de Saint-Jacques en faisant une jolie rosace et terminer en décorant avec de très fines tranches de champignons de Paris (découpées à la mandoline si possible ou un petit couteau bien aiguisé). J'ai pour ma part, terminé la décoration des assiettes avec des zestes de citron vert, un peu de marinade et des petits morceaux de suprêmes de citrons verts. Déguster bien frais.

Conseils : Si vous faites la gelée à l'avance, il ne reste pas grand-chose à faire au dernier moment. Vous pouvez même préparer les cercles de gelée sur les assiettes pour n'avoir plus qu'à les garnir avec les Saint-Jacques.

Pour plus de facilité pour retirer les cercles de gelée avec l'emporte pièce, la prochaine fois je coulerai la gelée dans un moule tapissé de papier film bien lissé et remontant bien sûr sur les bords du moule pour que la gelée ne coule pas en dessous du film.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>