



Noix de Saint-Jacques gravlax vinaigrette fumée et nuage de citron Meyer



Pour 4 personnes

12 noix de Saint-Jacques • 200g de sel • 200g de sucre • Poivre noir de Sarawak • 1kg de citron Meyer • 100ml d'huile d'olive • 50ml de mirin • 50 ml de vinaigre de riz • 1 botte de ciboulette • 1 botte de cerfeuil • 100g de poitrine de porc fumée • 100g de noix • 2 échalotes • 1 oignon rouge • 4g de lécithine de soja • Micro-herbes pour dressage.

1. Les noix de Saint-Jacques

Ouvrir les coquilles, les nettoyer à l'eau froide, réserver les noix de Saint-Jacques de côté. Ensuite mélanger les noix dans un plat avec le sel, le sucre, 50g d'huile d'olive et le mirin, et laisser mariner 10 min. Enfin, les rincer à l'eau froide puis réserver sur un sopalin ou torchon au froid pour absorber le reste d'humidité.

2. La vinaigrette

Tailler la poitrine de porc fumée en brunoise puis la faire revenir à la poêle pour qu'elle devienne bien croustillante. Réserver.

Ciseler les échalotes, l'oignon rouge et la ciboulette. Réserver. Hacher le cerfeuil et réserver.

Mélanger la poitrine de porc bien croustillante avec le reste d'huile d'olive, les échalotes, l'oignon, la ciboulette et le cerfeuil pour faire la vinaigrette, y ajouter le vinaigre de riz et poivrer.

3. Le nuage de citron Meyer

Mélanger 150g d'eau, 150g de jus de citron et 4g de lécithine à la girafe pour faire une belle mousse.

4. Le dressage

Tailler la noix de Saint-Jacques en 4, mettre une bonne cuillère à soupe de vinaigrette fumée dessus ainsi qu'une cuillère à café de mousse de citron. Pour finir, ajouter sur le dessus quelques micro-herbes de chez Huitric.