

Douceur d'une crème d'asperge et d'une gelée de crustacés, bonbons de St Jacques grillées

Ingrédients : pour 4 personnes

2 feuilles de pâte filo
1 siphon
2 à 3 cartouches de gaz (chantilly)

Bonbons de St Jacques :

350g de noix de St Jacques
1 orange (zeste)
15g de gingembre confit
PM ciboulette ciselée
½ jus de citron
PM sel, poivre

Bouillon de crustacés :

20 crevettes crues moyennes
1l de bouillon de poule
1l d'eau
2 tiges de citronnelle
15g de gingembre confit
60ml de jus de citron vert
1 cuillère à soupe de nuoc môm

Gelée de crustacés :

1l de bouillon de crustacés
4g d'agar agar



Crème d'asperges vertes :

20g de beurre
1 échalote
250g d'asperges vertes
½ l de crème
PM sel, poivre

Mille feuilles de crabe :

100g de chair de crabe
1 cuillère à soupe de mayonnaise
1 avocat (mûr)
1 pomme (granny smith)
½ pamplemousse rose
PM huile d'olive
PM Tabasco
PM citron
PM sel, poivre

Progression :

Bouillon de crustacés :

Décortiquer les crevettes, les faire revenir avec les carcasses, dans un filet d'huile d'olive. Ajouter la citronnelle, le jus de citron, le gingembre et faire suer le tout. Mouiller avec le bouillon de poule, l'eau et adjoindre le nuoc môm. Porter à ébullition et laisser mijoter 10 minutes puis laisser infuser encore 10 minutes hors du feu. Passer au chinois étamine afin d'obtenir un bouillon bien clair.

Gelée de crustacés :

Porter le bouillon à ébullition, ajouter l'agar agar, refaire bouillir puis stopper. Mettre dans un verre à cocktail 2 cm du bouillon et laisser prendre au réfrigérateur.

Crème d'asperges vertes :

Dans une casserole, faire suer l'échalote dans le beurre (sans coloration). Rajouter les asperges vertes couper grossièrement. Refaire suer le tout pendant 2 minutes. Mouiller avec la crème, une fois à ébullition, laisser mijoter pendant 20 minutes. Mixer puis filtrer la crème et assaisonner. Mettre dans le siphon puis envoyer 2 à 3 cartouches de gaz. Réserver au frais.

Mille feuilles de crabe :

Effilochez la chair de crabe, ajouter 1/4 de la pomme en petits dés ainsi que les extrémités de l'avocat aussi en petits dés. Peler à vif le demi pamplemousse, lever les quartiers, les tailler également en petits dés. Ajouter la mayonnaise, un filet d'huile d'olive, quelques gouttes de Tabasco et 1/4 de jus de citron, saler, poivrer et mélanger le tout. Tailler un cercle de 5 cm de diamètre et 3 mm de hauteur dans la pomme avec un emporte pièce. Couper des fines tranches d'avocat, les superposer légèrement et tailler avec un emporte pièce. Y déposer de l'appareil de chair de crabe puis mettre le cercle de pomme. Réserver le mille feuilles au frais.

Bonbon de St Jacques :

Tailler les noix de St Jacques en fines lamelles. Emincer finement le gingembre, blanchir les zestes d'oranges et ciseler finement la ciboulette. Mélanger le tout avec le jus de citron et assaisonner. Superposer les feuilles de pâte filo et les beurrer. Découper en 4 et y déposer une cuillère à soupe du mélange. Rouler en forme de bonbon. Ficeler les extrémités. Passer le bonbon en friteuse à 180°C jusqu'à obtention d'une coloration dorée. Egoutter avec un essuie-tout.

Dressage :

Prendre votre verre à cocktail, mettre la crème d'asperge à l'aide du siphon et y déposer par-dessus le mille feuilles. Mettre le bonbon sur une assiette et votre verre à côté.