

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, CORAIL RÔTI AU BEURRE NOISETTE, CIBOULETTE

Par le chef Arthur Auguy du restaurant Rosette



Étape 1 : Demandez à votre poissonnier d'ouvrir les Saint-Jacques, et de les laver. Séparer le corail de la noix.

Étape 2 : Taillez les noix de Saint Jacques en trois tranches épaisses, réservez au frigo. Dans un mixeur, ajoutez la ciboulette, le jaune d'œuf, une cuillère à soupe du vinaigre de xérès, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et une pincée de sel. Mixez jusqu'à ce que ça soit lisse. Rectifiez l'assaisonnement si besoin. Réservez au frigo.

Étape 3 : Dans une poêle avec une noisette de beurre, colorez légèrement le corail (sans sel !).

Étape 4 : Dans une assiette, disposez le carpaccio en rosace, ajoutez le condiment à la ciboulette, puis disposez le corail juste tiède, un trait d'huile d'olive, et fleur de sel.

Le chef Arthur Auguy du jeune restaurant Clichois *Rosette* nous propose une recette de sa création pour débiter le repas. Camille Aldon directrice de salle du restaurant, et sommelière de formation nous propose l'accord mets – vin ad hoc.

Ingrédients pour 6 personnes :

18 Saint-Jacques avec corail soit 3 Saint-Jacques par personne • 3 boîtes de ciboulette • Huile d'olive • Vinaigre de xérès • Fleur de sel • 1 jaune d'œuf



Rosette

77, Rue de Paris

01 47 72 67 51

contact.rosetteclichy@gmail.com

rosette.restaurant



Accord mets – vin par Camille Aldon, sommelière.



Je propose le domaine Bonnigal Bodet sur la cuvée Clos de Beauce – un chenin d'une grande précision, avec des jolies notes confites et surtout d'une grande fraîcheur. Je l'adore ! »