

## **Betteraves / Noix de Saint Jacques fumées**

Ouvrir les coquilles Saint Jacques. Les mettre dans une saumure une dizaine de minutes. Les faire fumer dans un fumoir 5 fois. Réserver. Au moment, les tailler en lamelles.

### **Sauce Saint Jacques :**

Faire suer les échalotes, ajouter les barbes de Saint Jacques.  
Déglacer au verjus et mouiller à la crème. Réduire puis passer au chinois.

### **Betteraves rouges :**

Cuire les betteraves entière dans une cocotte avec du foin, toute la nuit à 90°C.  
Refroidir, puis tailler en fines lamelles.  
Faire mousser une cuillère de miel et de beurre, ajouter les parures de betteraves.  
Déglacer au vinaigre balsamique blanc.  
Cuire et mixer jusqu'à obtenir une purée lisse.

### **Betteraves jaunes :**

Mélanger le quinoa trois couleurs et les céréales avec du blanc œuf.  
Disposer ce mélange autour de la betterave jaune dans un cercle puis la cuire une heure à 175°C.  
Réaliser des tubes une fois cuite.

### **Betteraves blanches :**

Tailler les betteraves blanches en morceaux et les cuire dans du lait. Ajouter les céréales torréfiées.  
Puis mixer le mélange.

### **Condiment raisin :**

Tailler les raisins en deux puis les poêler avec une branche de sauge ananas.  
Déglacer au verjus, refroidir. Concasser ces raisin au couteau et ajouter la dulce hachée.

### **Dressage :**

Dans une assiettes ronde, disposer les pétales de betteraves rouges comme une rose, ajouter les lamelles de noix de Saint Jacques fumées et le condiment raisin.  
Faire des points de purée de betterave rouge et blanche.  
Servir à part la sauce et la betteraves jaune tiède.

### **Ingrédient pour 4 personnes :**

8 pièces de coquilles Saint Jacques  
2 pièces de betteraves rouges  
1 pièce de betterave blanche  
2 pièce de betteraves jaunes  
Raisin  
Quinoa  
Sésame  
Millet  
Graines de lin  
Verjus  
Miel  
Vinaigre de raisin  
Vinaigre balsamique blanc  
Sel  
Poivre

Aromates du potager et herbes sauvages