

Saint Jacques, courge de Savoie, noix de Grenoble

Ingrédient pour 10 personnes :

1 courge butternut	10 cl vermouth de Chambéry
10 coquilles Saint Jacques	5 cl de génépis
500 g de noix de Grenoble	5 g de poivre de cassis
2 pce échalote	2 citron vert
Sel : sel de Guérande 500g, sucre 300g, 50 g baie et poivre	1 L de crème
20 g algues	

Progression :

Préparer les coquilles Saint Jacques, réserver les barbes pour la sauce.

Mettre dans le mélange de sel les noix durant 4 min. rincer puis fumer ces Saint Jacques durant plusieurs minutes.

Sauce : faite revenir les échalotes, ajouté les barbes puis déglacer au vermouth Dolin. Crémier et laisser cuire. Passer la sauce une fois la consistance souhaiter.

Courge :

Tailler les courges

Cuire les morceaux de courge directement sur les épluchures et les coque de noix. Passer un coup de chalumeau sur ces courges.

Tailler de longue lamelle puis assaisonner de jus de citron vert et d'huile d'olive.

Condiment : Poêler la brunoise de courge en râpent un citron vert et le poivre de cassis. Réserver

Ajouter les algues hachées, ainsi que les noix torréfier.

Crème de Noix :

Dans une casserole faite revenir les noix déglacer au génépis puis crémer. Mixer puis réserver.

Dressage :

Déposer les quartiers de courge passer à la flamme, ainsi que le condiment. Ajouter les lamelles assaisonner comme une fleur. Mettre des points de crème de noix, puis les noix de Saint jacques fumée. Terminer ce plat avec la sauce de Saint jacques crémer.