



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Amuse-bouches de coquilles Saint-Jacques et de mini-betteraves

| Pour 4 personnes



Ingrédients

- 4 coquilles Saint-Jacques
- 4 mini-betteraves
- 4 mini-tomates Roma
- 1 échalote
- racine de gingembre
- beurre
- Shiso® Purple
- sucre
- 1 cuillère à café de poudre aux cinq épices
- Atsina Cress

Préparation

Couper les coquilles Saint-Jacques en très fines tranches. Eplucher les betteraves et les couper ensuite en fines tranches. Les griller al dente. Eplucher et émincer l'échalote. Eplucher et râper le gingembre.

Faire revenir les échalotes et la racine de gingembre dans du beurre et mouiller de vinaigre de vin au Shiso Purple. Ajouter le sucre et la poudre aux cinq épices et laisser le tout caraméliser légèrement. Eteindre la source de chaleur et laisser refroidir. Couper les tomates en fines tranches.

Réaliser une petite tour avec, en alternance, des tranches de tomates, de coquilles Saint-Jacques et de betterave. Ajouter un peu d'Atsina Cress aux échalotes et disposer la préparation de part et d'autre de la tartelette aux coquilles Saint-Jacques. Garnir le tout d'Atsina Cress.

Recette: Chantal Veer