



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Coquilles Saint-Jacques, huile de Shiso Green® et crème d'avocat

| Pour 4 personnes



Ingrédients

Huile de Shiso® Green

- 1 barquette de Shiso® Green
- 50 ml d'huile d'olive
- sel et poivre fraîchement moulu

Croûtons de pain

- 4 tranches de pain
- huile d'olive
- sel et poivre fraîchement moulu

Crème d'Avocat

- 1 piment rouge
- 1 avocat
- jus d'un citron vert
- sel

Salsa d'ananas

- 16 coquilles Saint-Jacques nettoyées
- Fleur de sel
- poivre fraîchement moulu
- 1 barquette de Shiso® Purple

Préparation

Ecrasez en purée le Shiso® Green avec l'huile et assaisonnez avec du sel et du poivre.

Coupez le pain en lanières, arrosez d'huile d'olive, assaisonnez avec le sel et le poivre et faites-le cuire au four à 150 °C pour être croustillant.

Coupez l'avocat en deux, enlevez la peau et les pépins. Epépinez le piment rouge et coupez-le en lanières. Ecrasez l'avocat en purée avec le poivre et le jus de citron vert et assaisonnez avec le sel.

Coupez les coquilles Saint-Jacques en tranches fines.
Dressage : Commencez par une couche de crème d'avocat dans un anneau et déposez-y les tranches de coquilles Saint-Jacques.

Parsemez ensuite de fleur de sel, arrosez d'huile et finissez par les croûtons de pain et Shiso Purple.