



Noix de Coquilles Saint-Jacques Poêlées aux Agrumes, Ecume de Pamplemousse Rose



Suggestion de présentation

Pour 4 personnes:

- 6 belles noix de coquilles de saint-jacques
- 1 orange non traitée
- 1 citron non traité
- 1 L de jus de pamplemousse rose
- 1 échalote
- 5 cl de vin blanc
- 200 g de beurre frais
- huile d'olive QS
- sel & poivre du moulin

Faire réduire le vin blanc avec l'échalote ciselée, prélever les zestes de l'orange et du citron, les tailler en julienne, ajouter le jus de l'orange et du citron à la réduction avec 10 cl de jus de pamplemousse, faire réduire.

Blanchir et rafraîchir 3 fois, les zestes (réserver au chaud).

Verser 1/4 de L de jus de pamplemousse **à l'intérieur** du siphon avec un blanc d'oeuf, insérer deux à trois cartouches de Co2, tenir au chaud au bain-marie à + 75°C maximum.

Monter la sauce aux agrumes avec le beurre frais coupé en parcelles, sel & poivre.

Poêler à l'huile d'olive, sur une seule face, les noix de saint-jacques coupées en deux, saler & poivrer, dresser aussitôt sur assiette avec le beurre, les saint-jacques, les zestes, ajouter l'écume de pamplemousse.