

nom : **ÉTAGÉE DE CHIP ET PÉTONCLES**

Rendement : 6 portions

Produit vedette : **Courge red kuri, fenouil, gingo juice**

Nom de l'élève : Kim Turenne

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	MÉTHODE
<p>Pétoncle Courge red kuri Pomme de terre bleu Pomme de terre ratte Feuille de fenouil Ananas Échalote grise Miel Gingo juice Crème 35% Blanc d'œuf Farine Piment d'Espelette Pousses de salade en décors</p>	<p>6 Unités 120 g 60 g 60 g 10 g ¼ unité 1 unité 75 ml 200 ml 100 ml 1 unité 10 g 1 pincée qs</p>	<p>Pétoncles Faire un sirop avec le miel et gingo juice , Diviser en deux et réserver. Poêler les pétoncles et couper en demies. Mariner les pétoncles dans le sirop pendant 20 minutes.</p> <p>Chip Râper les pommes de terre et la courge. Hacher le fenouil et ajouter au mélange de pomme de terre et courge. Ajouter le blanc d'œuf et la farine, bien mélanger l'appareil. Façonner 12 petites chips. Faire colorer au beurre sans une lyonnaise. Finir la cuisson au four pendant 15 minutes à 350°F.</p> <p>Confit d'ananas Prendre l'autre moitié du sirop et mélanger avec l'échalote haché et l'ananas haché. Assaisonner d'une pincée de piment d'Espelette. Faire mijoter 5 minutes et réserver.</p> <p>Monter la crème 35% comme une crème fouettée. Ajouter le fenouil haché, le piment d'Espelette, le sel et le poivre.</p> <p>Montage : Placer un chip sur l'assiette. Déposer un demi-pétoncle. Verser le confit d'ananas. Mettre la deuxième chip. Déposer le deuxième pétoncle. Mettre un peu de crème fouettée. Saupoudrer de piment d'espelette. Ajouter quelques pousses assaisonnées avec de l'huile et du sel.</p>



ÉTAGÉE DE CHIP ET PÉTONCLES

Kim Turenne