

Nom : CÉVICHE DE PÉTONCLES

Rendement : 6 portions

Produit vedette :, Caramel fleur de sel, gingo juice, laitue frisée, pâte de noix

Nom de l'élève : François Plouffe

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	MÉTHODE
Pétoncles Caramel fleur de sel Gingo juice Laitue frisée Laitue large Pâte de noix Huile de noisette Œufs de lompe rouge Courge	3 un. 2 c. à thé 1 10 gr. 10 gr. 1.5 gr x 3 2 ml. 1/8 c. à table 18 cubes de 1 cm	Faire cuire les cubes de courge. Réduire le gingo juice avec le caramel fleur de sel. Escaloper les pétoncles. Parer la laitue. Mélanger l'huile de noisette, le sel et le poivre. Mélanger avec la réduction de gingo juice et de caramel fleur de sel. Réserver. Faire des billes avec la pâte de noix. Dans une cuillère tonkinoise, déposer des feuilles de laitue. Ajouter quelques billes sur la salade. Ajouter les escalopes de pétoncles. Ajouter les cubes de courges. Ajouter les œufs de lompe. Ajouter la réduction de gingo juice. Servir.



CÉVICHE DE PÉTONCLES
François Plouffe