

Cours dispensé par L'Envigne

19, rue de Larçay

37550 SAINT-AVERTIN

Tél./Fax : 02 47 27 07 13

Propriétaire : Philippe Brohan



Noix de Saint-Jacques lardées de magret de canard fumé émulsion d'herbe



4

Ingrédients :

20 noix de Saint-Jacques

huile d'olive

sel, poivre

20 tranches de magret de canard fumé

2 betteraves rouges cuites

20 cl de fond de veau

60g de persil plat

Recette :

Barder les noix de Saint-Jacques de magret de canard fumé.

Poêler à l'huile d'olive.

Betterave façon demoiselle tatin :

Emincer finement la betterave, disposer en rosace dans le moule en porcelaine, recouvrir de

Pâte feuilletée :

Cuire au four pendant 12 mn à 190°.

Émulsion d'herbe.

Porter à ébullition le fond d'eau.

Monter à l'huile d'olive. Incorporer le persil haché.

Mixer le tout.

