



Tempura de Ratte du Touquet et noix de Saint-Jacques au curry vert

Une recette de Joris Lassalle, chef du restaurant Les Petites Cocottes au Touquet

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 300 g de pommes de terre Ratte du Touquet
- 4 grosses noix de Saint-Jacques
- 1 c. à café de pâte de curry vert
- 250 g de fromage Philadelphia®
- 100 g de farine
- 50 g de Maizena®
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 2 c. à soupe de ciboulette ciselée
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 10 cl d'eau froide
- huile de friture
- poivre noir
- sel

1. Épluchez les Ratte du Touquet et zestez-les à l'aide un zesteur à agrumes, réservez-les dans un saladier.
2. Coupez les noix de Saint-Jacques en quatre puis incisez chacun des morceaux à l'aide d'une pointe de couteau afin d'incorporer la pâte de curry vert.

3. Préparez la pâte à tempura en fouettant dans un saladier la farine, la Maizena®, l'eau froide et une pincée de sel.
4. Piquez à l'aide d'une brochette chaque noix de Saint-Jacques farcie de curry vert et plongez-la entièrement dans la pâte à tempura, puis disposez-la dans les pommes de terre zestées afin de réaliser une boule.
5. Faites-cuire 4 min dans un bain d'huile à 160°C puis terminez la cuisson dans un bain plus chaud à 185°C pendant 1 min.
6. Réalisez la sauce des canuts en fouettant l'échalote ciselée, le fromage Philadelphia®, le jus de citron, la ciboulette et l'ail haché.
7. Servez les tempuras accompagnés de la sauce des canuts.

© Pomme de terre La Ratte du Touquet