



Noix de St Jacques rôtie, Quinoa d'Anjou au citron noir, Bouillon de couteaux à la grenade

Une recette de Mickaël Pihours, chef étoilé du Gambetta à Saumur

Recette pour 10 personnes

Ingrédients

- 10 Noix de St Jacques
- 400 g Quinoa blond d'Anjou
- 1 Oignon ciselé
- 2 Citrons noir d'Iran
- 600 g de fond blanc
- 5 g d'Agar Agar
- 1 kg de Couteaux (XXL si possible)
- 2 Oignons
- 1 litre de vin blanc
- 300 g de Gingembre
- 4 gousses d'Ail
- 100 g de Curcuma / Epices Soubeyranes
- 1/2 Grenade fraîche
- Huile d'Olive
- Ciboulette ciselée

- Thym / Laurier
- Sésame grillé
- Sel/Poivre
- 10 cl de jus de yuzu
- 2 c. à soupe de marmelade de yuzu
- Lécithine de soja

Noix de St Jacques

Rôtir les 10 noix de St Jacques à la minute.

Quinoa d'Anjou au citron noir

1. Infuser le citron noir écrasé dans le fond blanc pendant environ 30 mn à 80°C.
2. Suer l'oignon ciselé à l'huile d'olive.
3. Ajouter le quinoa et le nacer.
4. Mouiller avec le bouillon au citron noir, filtrer et cuire au four à 190°C, pendant environ 20 mn (comme un riz pilaf), le quinoa doit rester légèrement croquant.
5. A la sortie du four, ajouter l'agar agar, du sésame grillé, le sel et le poivre et débarrasser.
6. Une fois froid, portionner en cube.

Couteaux (garder les coquilles pour dresser les couteaux dedans)

1. Dégorger les couteaux et les cuire comme une marinière : suer les oignons à l'huile d'olives, ajouter le gingembre haché, l'ail, le thym et le laurier. Ajouter les 10 gr de curcuma et les 10 gr d'épices soubeyranes.
2. Mouiller au vin blanc et cuire légèrement. Ajouter les couteaux et laisser cuire à couvert.
3. Débarrasser et décortiquer les couteaux, à froid. Les émincer en biseaux.

Assaisonnement Couteaux

1. Mélanger les couteaux émincés, les graines de grenade, le sésame, l'huile d'olive, la ciboulette, le sel et le poivre.
2. Remettre le mélange dans les coquilles de couteaux

Bouillon Yuzu

1. Mélanger le jus de cuisson des couteaux, l'huile d'olive et le jus de yuzu, la marmelade de yuzu et un peu de lécithine de soja (pour l'écume).
2. Mixer la moitié du bouillon en écume et servir le reste en saucière.