

Le Bourgogne Chardonnay Secret de Famille, Albert Bichot Servi sur les Noix de Saint-Jacques snackées, mousseline de potimarron à la noisette torréfiée

Dîner servi à l'Hôtel de La Poste le 18 Novembre 2012, à l'occasion de la Vente aux enchères des Hospices de Beaune



INGRÉDIENTS

18 coquilles Saint-Jacques - 6 pincées de fleur de sel
6 tours de moulin à poivre - 5 cl d'huile d'olive
800 g de potimarron finement coupé - 2 c à s d'huile de
noisettes - 20 cl de bouillon de volaille - 10 g de poudre de
noisettes à torrifier - 50 g de beurre fondu couleur noisette
100g de ricotta

6 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

1 A l'aide d'un éminceur, ouvrir les coquilles Saint-Jacques pour en extraire les noix. Retirer les coraux et rincer les noix sous l'eau, puis les éponger sur un linge et les réserver au réfrigérateur.

2 Dans une casserole, verser l'huile de noisette, ajouter les dés de potimarron, laisser suer 2 à 3 minutes, verser le fond de volaille, couvrir. Lorsque le potimarron est fondant, mixer avec la ricotta puis ajouter petit à petit le beurre noisette et la poudre de noisette. Saler, poivrer. Si la texture est trop épaisse, ajouter un petit peu d'eau.

3 Dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive, saisir les Saint-Jacques à feu fort pendant 20 secondes de chaque côté.

4 Dans une assiette creuse, dresser un lit de mousseline de potimarron, déposer les noix de Saint-Jacques dessus.



BOURGOGNE CHARDONNAY Secret de Famille Albert Bichot

Notre Bourgogne Chardonnay Secret de Famille associe à un boisé délicat une structure souple et des arômes de fruits frais. Bien équilibré, il offre une texture crémeuse et une finale longue
Servir à 12°C.