



MORAND

— 1889 —

DISTILLATEUR À MARTIGNY



CASTEL d'UVRIER
LA TABLE GOURMANDE



PROVINS

DEPUIS 1930

NOIX DE SAINT-JACQUES FLAMBÉES À LA DOUCE DE® WILLIAMINE®

NOIX DE SAINT-JACQUES FLAMBÉES À LA DOUCE DE® WILLIAMINE® MORAND, SUR SON LIT DE TOPINAMBOURS, JUS DE PERSIL ITALIEN ET ÉMULSION D'HUILE D'ARGAN

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

8 noix de Saint-Jacques fraîches sans corail

60 gr de persil italien (plat)

1 jus de citron vert et ½ zeste

1 dl d'huile d'argan

fleur de sel, piment d'Espelette, poivre du moulin

10 gr de beurre demi sel

3 cuillères à café de poudre épaississante

huile de graine de courge

7 cl de Douce de® Williamine® Morand



Bruno Toppazzini

1. Réunir le jus et ½ zeste de citron, 2 cl de Douce de® Williamine®, l'huile d'argan, une pointe de fleur de sel et piment d'Espelette. Mixez jusqu'à l'obtention d'une masse crémeuse.
2. Lavez et équeutez le persil. Le mettre dans un bol, ajoutez 8 gouttes d'huile de graines de courge torréfiée, une pointe de sel, 2 tours de poivre du moulin. Ajoutez 1 dl d'eau et mixez. Laissez infuser 10 mn, puis filtrer le jus. Ajoutez 3 cc à café de poudre épaississante au jus obtenu. Mixez durant 1 mn. Vérifiez l'assaisonnement et garder au frais.
3. Epluchez les topinambours, les tailler en lamelles de 2mm. Cuire à l'eau salée. Une fois al dente, les égoutter et assaisonner avec fleur de sel et un filet huile d'argan. Gardez à température ambiante.
4. Dans une poêle anti-adhésive, saisir les noix de Saint-Jacques à feu vif, 30 secondes par côté. Déglacez avec le solde de la Douce de® Williamine®, ajoutez le beurre, puis placez les noix sur une assiette sous une lampe chauffante, avec le jus de déglaçage.
5. Dressez sur une assiette tiède, placez au centre les topinambours, versez dessus le jus de déglaçage à la Douce de® Williamine®, placez les noix tiède dessus. Ajoutez l'émulsion d'huile d'argan et le jus de persil. Pour mettre de la couleur, décorez avec des feuilles de pourpier, œufs de saumon, fleurs fraîches.