

Pétoncle U10, tapioca au jus de poire, réduction d'échalotes à la crème

Recette pour 4 personnes

Description

Une assiette pleine de goût, qui marie l'acidité des fruits, les billes du tapioca et le crémeux des échalotes.

L'astuce du chef

En ce qui concerne la gélatine, vous aurez une idée bien plus précise de son pouvoir gélifiant, une fois que votre recette aura passer une nuit au frigo. C'est dans une situation comme celle-là, que le pouvoir de la gélifiant aura donné son maximum. Souvent en quelques heures (2h) le résultat peu paraître bien, puis on se rend compte le lendemain, que c'est trop gélifié ou pas assez.

Ingrédients

Jus de poire

- 625 Gr Poire
- 1 Litre(s) Eau
- 8 Gr Jus de citron
- Beurre
- Huile végétale
- Sel et poivre

Gelée de poire

- 150 Ml Jus de poire
- 3 Feuille(s) Gélatine
- Beurre
- Huile végétale
- Sel et poivre

Tapioca

- 150 Ml Eau
- 25 Gr Perles de Tapioca
- 75 Ml Jus de poire
- 1 Pincée(s) Sel
- Beurre
- Huile végétale
- Sel et poivre

Crème d'échalotes

- 100 Ml Crème 35% à cuisson
- 3 Unité(s) Échalote ciselée
- 4 Ml Vinaigre de xérès
- 4 Ml Vinaigre de cidre
- Beurre
- Huile végétale
- Sel et poivre

Pétoncles

- 4 Unité(s) Pétoncle géant (u10)
- Beurre
- Huile végétale
- Sel et poivre

Dressage

- 1 Unité(s) Poire anjou
- 4 Pincée(s) Pousse de tournesol
- Beurre
- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Tapioca

Portez à ébullition l'eau salée. Ajoutez le tapioca et le cuire pendant 5 mn environ. Égouttez-le, puis ajoutez-y le jus de poire et laissez refroidir, mélangez de temps en temps.

Gelée de poire

Portez le jus de poire à ébullition, hors du feu, ajoutez les feuilles de gélatine, les dissoudre.

Versez la gelée de poire dans un récipient adéquat, laissez prendre au frigo.

Idéalement un minimum de 2 heures, ou bien, réalisez la recette la veille.

Par la suite, on coupera de jolis petits cubes.

Jus de poire

Passez les poires avec une partie du jus de citron, dans une centrifugeuse. Portez à ébullition le jus obtenu, l'écumer de temps en temps. Réservez au froid.

Mise en place

Épluchez et ciselez finement les échalotes.

Pelez les poires, les couper en quartiers, les réserver dans l'eau avec une partie du jus de citron.

Réhydratez dans de l'eau très froide, les feuilles de gélatine. Ensuite, les égoutter au maximum entre ses mains avant de s'en servir.

Retirez si nécessaire, le muscle sur les pétoncles avant la cuisson, une fois cuit cette partie devient immangeable.

Crème d'échalotes

Faites revenir les échalotes dans une noisette de beurre, avant coloration (suer) déglacer avec les vinaigres, laissez réduite presque à sec.

Ajoutez la crème, assaisonnez sel et poivre, gardez au chaud.

Pétoncles

Saisissez les pétoncles dans un corps gras dans une poêle très chaude avec de l'huile.

Saisissez sur les deux faces, (1 minute), finalisez 3 minutes au four avant de servir.

Assaisonnez de sel et poivre

Dessage

Dans une assiette Sombrero ou plate, déposez au centre une cuillère de tapioca, légèrement à cheval dessus déposer le pétoncle.

Déposez des cubes de gelée de poire ici et là. Nappez légèrement un côté du pétoncle avec la crème d'échalote.

Finalisez avec une julienne de poire minute, et des jeunes pousses. Ajoutez un tour de moulin à poivre.

Bon appétit!