

LE GALLOPIN

« Brochette de Saint-Jacques à la citronnelle, Tombée de choux Pak Choi »
Chef : Mathieu ETHEVE

SYNTHÈSE

Type : Entrée

Difficulté : Facile

Prix : €€€€

TEMPS

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

16 Belles noix

8 Pak choï

2 Battons de citronnelle

40 g Galanga

Sel et poivre



PRÉPARATION

Nettoyer les Noix de Saint-Jacques. Bien les égoutter. Piquer par quatre comme une brochette. Avec un bâton de citronnelle piquer dans la longueur. Bien les préserver au frais

Faire un fumet avec les barbes de Saint-Jacques bien égorgées. Infuser la citronnelle dans le fumet et passer au chinois.

Détacher les feuilles de Pak Choï. Bien les laver et faire égoutter. Couper les feuilles et les tiges. Bien émincer le galanga. Faire chauffer l'huile d'olive et ajouter les tiges et faire une cuisson de 5 minutes. Faire le mélange du tous et bien réserver au chaud

DRESSAGE

Poêler les Saint-Jacques. Dresser le Pak Choï dans une assiette.

Déposer les brochettes de Saint-Jacques et napper de l'infusion citronnelle.

ACCORD MET / VIN

Bourgogne Blanc, 100% Chardonnay

Mâcon Fuissé de chez Paul Aegerter 2014

RESTAURANT LE GALLOPIN

40 Rue Notre Dame des Victoires - 75002 PARIS

T. 01 42 36 45 38 - E-Mail : contact@gallopin.com

Site internet : www.gallopin.com

RESTO
PARTNER
L'art de l'accompagnement de qualité