

Recette d'Hélène Barbry, participante et gagnante du défi culinaire Facebook 2015 – Catégorie Plats

Ingrédients

Pour le Carpaccio et sa vinaigrette :

- Des coquilles Saint Jacques fraîches sans corail
- 3 Fraises fraîches
- 2 cuillère à soupe d'huile d'olive Tramier
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1/4 de citron vert
- Quelques feuilles de coriandre fraîche
- Sel
- Poivre

Pour la poudre d'olives noires :

- 200 g d'olives noires Tramier

Pour la gelée de tomate et fraises :

- 50g de fraises coupées en dés
- Une demie tomate
- 1 cuillère à café de sucre
- Un quartier de citron vert
- Une cuillère à soupe de vinaigre basalmique
- sel

Pour la tapenade d'olives vertes :

- 150 g d'olives vertes Tramier
- Une cuillère à soupe de câpres
- 5 anchois
- 10 cl d'huile d'olive Tramier
- sel et poivre

Pour la tuile au cumin :

- 40 g de farine
- 30 g de beurre
- 40 g de blanc d'œuf
- 2 Cuillères à soupe de cumin entier
- 1 Cuillère à café de cumin en poudre
- sel

Préparation

Le Carpaccio et sa vinaigrette

Trancher en fines tranches les coquilles Saint-Jacques, et les disposer dans une assiette. Préparer dans un ramequin une vinaigrette avec 3 fraises coupées en tout petits dés, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive Tramier, 1 c.à.s de vinaigre

balsamique, le jus d'un quartier de citron vert, quelques feuilles de coriandre ciselées, sel, poivre. Verser délicatement sur les Saint-Jacques afin qu'elles marinent un peu.

La poudre d'olives noires

Prendre des olives noires, les étaler sur une plaque et mettre au four 2h30 à 130°C. Une fois sèches, les mixer. Cela donne une poudre d'olives savoureuse, mettre quelques pincées de cette poudre sur les Saint-Jacques, (vous pouvez conserver le reste dans un bocal hermétique et l'utiliser sur vos salades ou autres plats).

La gelée de tomate et fraises

Dans une casserole, faire chauffer doucement 30 minutes 50 g de fraises coupées en dés, une demi tomate épluchée et coupée en dés, une c.à.café de sucre, le jus d'un quartier de citron vert, un peu de sel, et une c.à.soupe de vinaigre balsamique. Mettre de l'eau froide dans un bol et laisser ramollir 10 minutes une feuille de gélatine. Sortir la casserole du feu, filtrer et mélanger le « liquide » filtré encore chaud avec la feuille de gélatine égouttée. Étaler en fine couche d'environ 0,6mm et mettre au réfrigérateur 2h.

La tapenade d'olives vertes

Prendre 150 g d'olives vertes, les mixer avec une c.à.soupe de câpres, 5 anchois, et 10cl d'huile d'olive Tramier. Assaisonner d'une pincée de poivre et sel si nécessaire.

L'écume de crème olive basilic

Dans une casserole chauffer 15 cl de crème entière, 6 feuilles de basilic coupées en morceaux, et une dizaine d'olives noires Tramier coupées en morceaux. Dès qu'il y a ébullition, retirer la casserole du feu, laisser refroidir et mettre 2h au réfrigérateur. Au moment de servir, filtrer, et battre la crème au batteur. Quand une mousse se forme sur le dessus, arrêter le batteur et avec une cuillère récupérer la mousse et la disposer joliment dans l'assiette.

La tuile au cumin

Mélanger 40 g de farine, 30 g de beurre, 40 g de blanc d'oeuf, 2 c.à.s de cumin entier, 1 c.à.café de cumin en poudre, et quelques pincées de sel dans un saladier.

Étaler très fin sur papier cuisson et cuire 10 minutes à 200°C.

Pour le dressage, découper des cercles dans la gelée de fraises tomate, disposer sur l'un de la tapenade, sur l'autre du cumin entier et sur le dernier de la poudre d'olives séchées. Disposez ces trois cercles près des Saint-Jacques alignées sur lesquelles on a mis précédemment la vinaigrette ainsi que la poudre d'olive, disposez dans un coin de l'assiette l'écume de crème d'olive et quelques morceaux de tuile.

Bonne dégustation !