

# RIVER CAFÉ

## « Noix de Saint-Jacques, Coco et Curry » Chef : David COURNIL

### SYNTHÈSE

Type : Plat  
Difficulté : Moyenne  
Prix : €€

### TEMPS

Préparation : 1 heure  
Cuisson : 30 minutes

### INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

20 Noix de Saint Jacques  
4 Minis Pâtissons  
2 Carottes  
100 g Pois gourmands  
8 Baby maïs  
Pluches de Coriandre  
Copeaux de noix de coco



### Pour la sauce :

5 g Curry, 1 Échalote, 20 g Fumet de poisson déshydraté, 50 g Gingembre, 50 g Beurre, ½ Lait de coco, ½ Crème, 1 Bâton de citronnelle

### PRÉPARATION

#### De la sauce :

Faire suer l'échalote émincée avec le beurre. Ajouter la citronnelle hachée et le curry. Laisser suer 1 minute. Ajouter la crème, le lait de coco, le fumet et le gingembre. Laisser cuire, puis passer au chinois et réserver.

Tailler les minis pâtissons en 4. Émincer les carottes en biseau. Cuire à l'anglaise séparément les minis pâtissons, les carottes, les pois gourmands et les baby maïs.

Poêler les Saint-Jacques très nacrées.

### DRESSAGE

Dans une assiette creuse, dresser les légumes. Saucer généreusement avec la sauce coco curry émulsionnée. Ajouter les Saint-Jacques. Terminer avec les pluches de coriandre et les copeaux de noix de coco.

### ACCORD MET / VIN

Nous vous proposons d'accompagner ce plat avec un Vin Blanc de Bourgogne - Pouilly Fuissé - Classic 2013 - S. CINIER