



Un engagement fort



PHILIPPE
WAGNER

Par respect du goût

Je partage avec vous ma
préoccupation permanente
de naturalité et de santé

P. Wagner

IDÉE RECETTE

Velouté Dubarry, croustilles de Morteau et Saint-Jacques snackées

Pour 2 personnes

Préparation : 45 minutes • Cuisson : 20/25 min à 220°.

Ingrédients

1 saucisse de Morteau Philippe Wagner (cuite la veille)
1/4 de chou-fleur • 6 belles noix de Saint-Jacques sans corail
25 cl de crème liquide • 25 cl d'eau • 1 noix de beurre

Préparation

- 1 • **Préchauffer** votre four à 220° chaleur tournante.
- 2 • **Préparation du velouté Dubarry** : Dans une casserole haute, réunir le chou-fleur en petites sommités, la crème, l'eau et assaisonner d'un peu de sel de poivre et de noix de muscade. Laisser cuire à feu doux 20/25 minutes jusqu'à ce que le chou-fleur soit bien fondant et mixer avant de réserver au chaud.
- 3 • **Réalisation des croustilles de Morteau** : Couper en très fines tranches la saucisse de Morteau cuite la veille et refroidie. Les disposer sur une plaque de cuisson anti-adhésive et les faire dorer au four en mode grill pour une dizaine de minutes.
- 4 • **Cuisson des Saint-Jacques** : Cuire les Saint-Jacques recto/verso dans une poêle bien chaude, assaisonner et beurrer en fin de cuisson.
- 5 • **Dressage** : Disposer une petite quantité de velouté dans le fond d'une assiette creuse, ajouter les Saint-Jacques et les croustilles de Morteau en quinconce. Décorer le tout selon votre goût et servez chaud.



ASTUCES :

- Cette recette peut être réalisée de la même façon avec du lard ou de la saucisse de Montbéliard.
- Cette réalisation se sert en entrée. Pour en faire un plat principal, doublez les doses.
- Vous pouvez conserver quelques morceaux de chou-fleur entier pour en faire de la décoration.



Lorraine Pierrat

www.philippe-wagner.fr

