



CAP BOURBON



SAINT-JACQUES
DU BOUT DU MONDE
CAROTTES / COCO / CORIANDRE
COMME UN CURRY



Jehan COLSON

Restaurant **La Fabrique**
à St Denis

Ingrédients

- ★ Carottes avec fanes
- ★ Lait de coco
- ★ Noix de coco en poudre
- ★ Coriandre en graines
- ★ Coriandre en feuilles

Ingrédients

- ★ Carottes Pêi
- ★ Coriandre en feuille

Ingrédients

- ★ Noix de Saint-Jacques
- ★ Gros sel
- ★ Sucre Roux
- ★ Beurre ½ sel
- ★ Ail de Cilaos en chemise
- ★ Thym / Ravinsara

Carottes/Coco/Coriandre

- ✓ Éplucher et tailler les carottes en rondelles.
- ✓ Torréfier les graines de coriandre, les mixer au moulin à épices.
- ✓ Placer les carottes dans une casserole.
- ✓ Assaisonner de poudre de coriandre et de sel, mouiller de lait de Coco à hauteur.
- ✓ Laisser cuire à feu doux, en faisant bien réduire la sauce.
- ✓ Torréfier la noix de coco à la poêle.
- ✓ Hacher grossièrement la coriandre.
- ✓ À la fin de la cuisson des carottes, vérifier l'assaisonnement en sel et graines de coriandre.
- ✓ Saupoudrer généreusement de coco râpé et torréfié et de feuilles de coriandre.
- ✓ Laver les fanes de carottes, bien les égoutter.
- ✓ Les frire à l'huile à 150°C.
- ✓ Servir les carottes/coco/coriandre en disposant généreusement les fanes frites.

Jus de Carottes

- ✓ A l'extracteur de jus, réaliser le jus d'1kg de carottes avec fanes et d'une botte de coriandre.
- ✓ Faire réduire à feu doux jusqu'à consistance sirupeuse.

Noix de Saint-Jacques

- ✓ Laisser décongeler les Saint-Jacques une nuit au réfrigérateur
- ✓ Les rouler dans un mélange (moitié / moitié de gros sel & sucre roux) pendant 20 min.
- ✓ Bien les rincer et les ranger au frigo.
- ✓ Faire mousser le beurre dans une poêle, ajouter la branche de thym & les feuilles de ravinsara.
- ✓ Faire colorer les Saint-Jacques sur les 2 faces et servir aussitôt.