



CAP BOURBON



CARPACCIO DE ST JACQUES
MARINÉ AU CITRON GALET,
VANILLE DE BOURBON & COCO.

ANANAS VICTORIA EN 2 TEXTURES,
ÉMULSION EAU DE COCO
AU COMBAVA, PERLE
DE CITRON CAVIAR

Pour 4 petites assiettes

Temps de préparation : 20 min
Temps de cuisson : 10 à 15 min

Dina
Morgabine

HÔTEL RESTAURANT SPA



Chef Mathieu Payet

Restaurant du
Dina Morgabine
à La Saline les Bains

Ingrédients

- ★ 400 g de St Jacques royale Cap Bourbon
- ★ 4 citrons galets
- ★ 1 gousse de vanille de Bourbon

Ingrédients

- ★ 1 ananas Victoria
- ★ 1 ananas Victoria

Ingrédients

- ★ 1 coco sec
- ★ 5 cl de purée de coco
- ★ De l'eau de coco

Ingrédients

- ★ 1 citron caviar
- ★ 15 cl d'huile d'olive bio



CARPACCIO DE ST JACQUES MARINÉ AU CITRON GALET, VANILLE DE BOURBON & COCO.

ANANAS VICTORIA EN 2 TEXTURES, ÉMULSION EAU DE COCO AU COMBAVA, PERLE DE CITRON CAVIAR

Carpaccio de St Jacques mariné au citron galet

- ✓ Tailler les Saint-Jacques en carpaccio et les disposer dans une assiette en rosace et placer au frais.
- ✓ Dans un saladier, mettre le jus des citrons galets, les graines de vanille, la purée de coco et l'huile d'olive et émulsionner pour en faire une vinaigrette

Ananas victoria en 2 textures

- ✓ Couper les 3/4 de l'ananas en dés, mettre à cuire avec du sucre pour faire une marmelade.
- ✓ Tailler le reste en bâtonnets.
- ✓ Couper la mangue en cubes. Couper les bilimbis en rondelles

Émulsion eau de coco au combava

- ✓ Casser le coco et en récupérer l'eau.
- ✓ Dans un saladier, verser l'eau de coco, 1/2 blanc d'oeuf et gester du combava en faire une émulsion.
- ✓ Découper la chair de votre coco en lamelles à l'aide d'un économe.

Dressage

- ✓ Dresser les Saint-Jacques, assaisonner le carpaccio de vinaigrette et ajouter des petites touches de marmelade d'ananas.
- ✓ Ajouter les bâtonnets d'ananas, les dés de mangue, les rondelles de bilimbis, les copeaux de coco et le citron caviar.
- ✓ Au dernier moment, dresser l'émulsion de coco dans une verrine.