

# Bottin Gourmand

MAGAZINE

JOYEUSES FÊTES  
N°6

30  
30 belles  
adresses de  
NOËL

PETIT  
MARCHÉ  
D'HIVER

3 PRODUITS  
INDIVISIBLES  
Les recettes de  
Christian Constant,  
Olivier Colpart  
et Frédéric Leclerc

## PARIS-LONDON

LES ADRESSES FRENCHY DE LA CITY  
marchés couverts,  
épicerie fines,  
bistrot et palaces

TENTATION  
CHOCOLAT  
DUOS DE CHOC  
CRAQUANTS



COUVERTURE « ÉVÉNEMENT »  
OUVREZ-DÉPLIEZ !

RIEN QUE POUR VOUS, PAR 8 GÉANTS GOURMANDS  
25 RECETTES DE NIVEAU « TROP FACILE » À « PUR EXPERT »  
Poularde, foie gras, huîtres, Saint-Jacques, oursins

Mathieu Pacaud, Virginie Basselot, Patrick Henrroux...





Chef du Saint James à Paris XVI, Virginie Basselot est consacrée Meilleur Ouvrier de France en 2015, (c'est seulement la deuxième femme à recevoir ce titre, après Andrée Rosier en 2007). Normande, cette brillante cuisinière a choisi deux produits vedettes de sa région, l'huître et la Saint-Jacques, qu'elle conjugue avec brio !



# Tartare de Saint-Jacques et huîtres

en 2 façons avec Virginie Basselot

POUR 3 PERSONNES

### Ingrédients

#### TARTARE

- 190 g de Saint-Jacques
- 6 huîtres n°2 Perle Blanche
- 3 feuilles d'huîtres
- PM huile d'olive
- Jus d'1/4 citron
- PM piment d'Espelette
- Sel

#### CRÈME MONTÉE AU CITRON

- 80 g de crème liquide
- 10 g de jus de citron
- Jus des 6 huîtres
- Sel, poivre

#### COULIS DE LAITUE

- 100 g de feuilles vertes de laitue
- 100 g de laitue de mer
- PM huile d'olive

#### DRESSAGE

- 30 g de caviar Astara
- 9 fleurs de bourrache
- 6 feuilles d'huître (Koppert Cress)

### Préparation

#### TARTARE

- Taillez les Saint-Jacques pour obtenir des pièces d'1 cm. Puis taillez les huîtres en trois. Ciselez les feuilles d'huîtres. Mélangez le tout et assaisonnez.

#### CRÈME MONTÉE AU CITRON

- Montez la crème au fouet jusqu'à obtention d'une texture bien serrée. Ensuite, ajoutez le jus de citron. Ajoutez également le jus des huîtres, le premier et le deuxième. Assaisonnez le tout avec le sel et le poivre.

#### COULIS DE LAITUE

- Faites cuire les laitues à l'anglaise 10 min, c'est-à-dire dans une eau très salée. Mixez et montez à l'huile d'olive. Rectifiez l'assaisonnement et passez au chinois. Conservez le coulis en pipette pour le dressage.

#### DRESSAGE

- Dans un cercle de 7,5 cm de diamètre et de 3 cm de hauteur, disposez au fond le caviar. Recouvrez de crème et terminez avec le tartare jusqu'au bord du cercle. À l'aide d'une spatule que vous glissez, retournez le tout.
- Déposez le tartare ainsi monté au centre d'une assiette. Décorez avec des points de coulis de laitue, trois fleurs de bourrache et deux feuilles d'huître.



TROP FACILE

PUR EXPERT



▲ Niveau pur expert ▼

Niveau trop facile ▼

