

Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

Recettes - Poissons

Saint-Jacques en carpaccio, asperges vertes et crème de Bleu de Gex

Ingrédients (pour 4 personnes)



- ✓ 4 noix de Saint-Jacques fraîches
- ✓ 2 cuillères à soupe d'huile de noisette
- ✓ 6 pointes d'asperges
- ✓ 10g de noisettes du Piémont
- ✓ 30g de Bleu de Gex de 6 semaines
- ✓ 170g de crème liquide entière
- ✓ Sel

Préparation 10 minutes, cuisson 10 minutes

A feu doux, dans une casserole, faites fondre le Bleu de Gex coupé en petits dés dans la crème. Assaisonnez, passez au chinois et réservez à température ambiante.

Emincez les Saint-Jacques en fines lamelles avec un couteau très tranchant.

Concassez les noisettes et torréfiez-les pendant 2 minutes à sec dans une poêle.

Faites revenir les pointes d'asperges vertes dans un peu d'huile de noisettes (l'huile d'olive fera aussi l'affaire), ne faites pas colorer, réservez.

Versez une fine couche de crème au Bleu de Gex tiède dans le fond d'une assiette creuse. Au-dessus, déposez les lamelles de Saint-Jacques et les pointes d'asperges.

Décorez de noisettes et d'huile de noisettes.

Recette élaborée par Olivier Cabel - Grand Archiviste/Bouquiniste 2014

