

Auteur: Jose Sanchez
Temps de cuisson: 15 minutes



Ingredients

Pour 5 personnes

Coquilles Saint-Jacques :

1000 g de coquilles Saint-Jacques
20 g de fonds aux légumes
0,1 g de sel
0,1 g de poivre
0,1 g de poivre de Cayenne

Garniture :

275 g d'oursins
Fleurs comestibles (selon les besoins)

Préparation

Régler le thermostat **fusionchef** à 50°C. Assaisonner les coquilles avec du sel, du poivre et du poivre de Cayenne. Mettre les coquilles Saint-Jacques et le fonds dans un sachet, conditionner sous vide et faire cuire 15 minutes au bain sous vide à 50°C. Faire refroidir les coquilles Saint-Jacques dans de l'eau glacée, les sortir du sachet, présenter et servir.

Cette recette a été mise aimablement à notre disposition par Jose Sanchez.