

TARTARE DE SAINT-JACQUES À LA MOUSSE DE TOMATE ET SALADE DE FENOUIL



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Bruschetta à la tomate 1000g



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Ail haché 450g



Bresc Bruschetta à la tomate 325g



Bresc Purée de tomates séchées au soleil 450g

INGRÉDIENTS

4 en
1 l mousse



Pour la mousse de tomate

- 2 oignons
- 10 g d'ail haché Bresc
- 50 g de strattu di pomodoro Bresc
- 2 boîtes de tomates pelées de 400 g
- 2 dl de crème fouettée
- brindille d'estragon
- huile d'olive
- poivre et sel

Pour la salade

- 10 coquilles Saint-Jacques
- 1 citron
- 5 g de ciboulette hachée très finement
- 1 dl d'huile d'olive
- 8 tranches de Coppa di Parma
- 1 fenouil
- 1 orange
- 10 g de strattu di pomodoro Bresc
- 20 g de vinaigre balsamique blanc
- 100 g de bruschetta tomate Bresc
- roquette

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Préchauffer le four à 150°C. Pour la mousse de tomate, faire revenir l'oignon émincé à l'huile d'olive sans colorer. Ajouter l'ail haché et le strattu di pomodoro. Chauffer le tout et incorporer les morceaux de tomates, laisser mijoter. Hacher finement l'estragon et l'ajouter au mélange de tomates avec la crème fouettée et saler et poivrer. Réduire la sauce en purée lisse dans le thermoblender. Passer la sauce dans un tamis fin. Remplir le siphon aux $\frac{3}{4}$ avec le mélange et mettre 1 à 2 embouts.

Pour la salade, faire cuire au four les tranches de coppa di Parma, les poser sur du papier essuie-tout et les hacher finement.

Couper les coquilles Saint-Jacques en tartare et les préparer avec la ciboulette, un peu d'huile d'olive, le zeste d'un demi-citron et du sel et du poivre. Mettre le tartare de coquilles dans des emporte-pièces et réserver. Couper le fenouil en quatre et le râper sur la mandoline en de très fines tranches, jeter le cœur du fenouil.

Préparer le fenouil avec le zeste et le jus de l'orange, l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, le strattu di pomodoro et saler et poivrer. Dresser les emporte-pièces dans une assiette creuse, mettre un peu de fenouil sur le tartare et retirer les anneaux des emporte-pièces. Vaporiser la mousse sur le tout et garnir avec la roquette et le Coppa di Parma croustillant.