

# PASCO

## « Noix de Saint-Jacques rôties aux deux tuiles, Émulsion de mandarine aux baies roses, Chutney d'ananas aux poivrons rouges » Chef : D. BARSSO

### SYNTHÈSE

Type : Plat  
Difficulté : Moyenne  
Prix : €€€€

### TEMPS

Préparation : 1 heure  
Cuisson : 1 heure

### INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

16 Noix de Saint-Jacques  
16 Fines tranches de pains  
Sel, poivre

#### Chutney

4 Poivrons rouges  
2 Oignons  
300 g Ananas  
2 Pommes Golden  
50 g Sucre  
Sel, poivre

#### Émulsion de mandarine

4 Mandarines (jus et zestes)  
60 g Beurre  
Sel, poivre  
Baies roses

#### Tuiles de parmesan

200 g Parmesan  
1 c. à c. Eau



### PRÉPARATION

**Chutney :** Laver, peler l'oignon, l'ananas, couper les poivrons rouges et les pommes en pensant à en retirer les pépins. Tailler tous les éléments en brunoise (petits cubes), et les mettre dans une casserole, en ajoutant le sucre, à cuire à feu doux 30 à 40 minutes. Saler et poivrer. Pendant la cuisson démarrer la réalisation de la sauce à la mandarine.

**Sauce mandarine :** Découper les zestes des mandarines, puis les presser pour en récupérer le jus. Faire bouillir le jus. Hors du feu, monter au beurre, assaisonner à votre goût et ajouter les zestes et les baies roses.

**Confection des tuiles :** Faire préchauffer le four à 180°. Ajouter une cuillère à café d'eau au Parmesan pour avoir la consistance d'une pâte. Réaliser des petits boudins de 13 centimètres environ, les poser sur une plaque et les faire cuire 3 à 4 minutes. Les sortir du four et les étaler afin de former des cercles. Laisser refroidir avant de pouvoir les récupérer. Garder le four à température.

**Cuisson des Noix de Saint-Jacques :** Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive. Les faire colorer de chaque côté, puis cuire au four pendant 1 minute en les ayant préalablement assaisonnées. Faire cuire les tuiles en même temps 2 à 3 minutes sur une plaque de cuisson en les ayant auparavant badigeonnées d'huile d'olive. (Toujours à 180°).

### DRESSAGE

Sur une assiette blanche, dresser un mille-feuille à l'aide d'un cercle. Commencer dans l'ordre par une couche de chutney, les noix de Saint-Jacques, une couche légère de chutney, une tranche de pain chutney et une tuile au parmesan. Tracer un trait de sauce mandarine autour des mille-feuilles.

### ACCORD MET / VIN

Vin Blanc - Givry AOC 2013, Michel Sarrazin «Les Grognots»

RESTAURANT PASCO

74 Boulevard de la Tour-Maubourg - 75007 PARIS

T. 01 44 18 33 26 - E-Mail : [contact@restaurantpasco.com](mailto:contact@restaurantpasco.com)

Site internet : [www.restaurantpasco.com](http://www.restaurantpasco.com)

