

PASCO (75 007)

« Aiguillettes de Saint-Pierre en croûte de chorizo, mousseline d'asperges vertes et émulsion de coco au combava »

Chef : D. BARSSO

SYNTHÈSE

Type : Plat
Difficulté : Moyenne
Prix : Moyen

TEMPS

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

4 Filets de saint pierre
Huile d'olive

Mousseline d'asperges

1 botte d'asperges
huile d'olive
30 grs de beurre
15 cl de crème liquide
sel et poivre

Croûte de chorizo

10 grs de chapelure
50 grs de beurre
1/2 botte de coriandre



Emulsion coco

200 grs de chorizo doux
1 cuillère à café de lait de soja
Quelques zestes de Combava
5 cl de crème liquide
10 cl de lait de coco

PRÉPARATION

Mousseline d'asperges : Eplucher et cuire les asperges dans de l'eau salée pendant 3 à 4 minutes et débarrasser dans de l'eau glacée. Pendant ce temps faire chauffer les autres ingrédients, ajouter les asperges et mixer le tout.

Croûte de chorizo : Eplucher le chorizo, le détailler en petits dés, mélanger aux autres ingrédients et mixer l'ensemble afin d'obtenir une consistance sableuse.

Emulsion de coco : Dans une casserole faire bouillir tous les ingrédients ensemble

Cuisson du saint pierre : Tailler chaque filet en trois aiguillettes, cuire côté peau pendant une minute puis recouvrir de la croûte de chorizo et enfourner 3 minutes dans un four à 180°.

DRESSAGE

Dans une assiette ovale de préférence dresser les 3 aiguillettes, dans un cercle positionnez la mousseline d'asperges, enfin ajoutez l'émulsion de coco préalablement mixée afin de donner un côté mousseux.

ACCORD MET / VIN

Un Mercurey Rouge. Mercurey 1er Cru aoc 2013 Faiveley «Clos des Myglands»

RESTAURANT PASCO
74 Boulevard de la Tour-Maubourg - 75007 PARIS
T. 01 44 18 33 26 - E-Mail : contact@restaurantpasco.com
Site internet : www.restaurantpasco.com

RESTO
PARTNER
Un restaurant partenaire de qualité