

Saint Jacques Snackées

en transparence de Comté Juraflore



Saint Jacques Snackées

en Transparence au Comté Jurafllore

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 18 noix de Saint Jacques
- 6 tranches fines de Comté Jurafllore de 12 à 18 mois d'affinage
- 1 brocoli
- Huile d'olive de Nyons
- Vinaigre de Xérès
- Graines de cumin
- Piment d'Espelette
- Fleur de sel de Guérande, sel/poivre

Préparation

- 1 Lavez et faites cuire le brocoli dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 5 min.
- 2 Mixez le brocoli avec un filet d'huile d'olive de Nyons et un filet de vinaigre de Xérès pour obtenir une purée bien lisse. Assaisonnez puis réservez au chaud.
- 3 Détaillez 18 petits copeaux de Comté dans vos tranches fines.
- 4 Faites cuire vos noix de Saint Jacques, elles doivent être légèrement colorées tout en restant souples au toucher.
- 5 Dressez dans vos assiettes les noix de saint jacques sur la purée de brocoli avec un copeau de Comté sur chaque Saint Jacques. Déposez un peu de piment d'Espelette et de fleur de sel sur chaque copeau de Comté.



Préparation: 20 min
Cuisson: 30 min



Le conseil du fromager

Rehaussez les saveurs de votre plat en sélectionnant un Comté Jurafllore de 18 mois d'affinage aux arômes fruités affirmés.



Le conseil du sommelier

Privilégiez un vin blanc de Bourgogne tout en finesse avec des notes de fleurs et de fruits frais.



Toutes nos recettes sont sur
www.jurafllore.com

Visitez les Caves des Comtés **Jurafllore** Fort des Rousses
Réservations au 0384600255 - www.fortdesrousses.com