

PÉTALES D'ONION RINGS ET SES NOIX DE SAINT-JACQUES

ÉTATS-UNIS



AMÉRIQUE DU NORD



PORTIONS : 4

HUILES : ELITE /
GOURMET

• **INGRÉDIENTS** •

Oignons 4 pièces
Farine 150 g
Œuf 1 jaune
Lait entier 10 cl
Sel fin PM
Poivre du moulin PM
Amphora Elite PM
Saint-Jacques décortiquées
12 pièces
Amphora Gourmet PM

1. Confectionner la pâte à frire avec la farine, le jaune d'œuf et le lait. Saler.
2. Couper 2 oignons en 4 dans le sens de la longueur pour obtenir des pétales puis les tremper dans la pâte à frire et frire à 160°C à l'huile Elite. Réserver sur un papier absorbant.
3. Confectionner une purée d'oignons avec 2 oignons ciselés et de l'huile Gourmet. Mixer, tamiser et réserver.
4. Snacker les noix de coquilles Saint-Jacques sur la plancha avec un peu d'huile Gourmet, une pincée de sel et du poivre du moulin.
5. Pour le dressage, poser délicatement la purée d'oignons au centre de l'assiette. Disposer 3 pièces de noix de Saint-Jacques et les onions rings.

LE PLUS DU CHEF

Ajouter une crème de caviar au centre, le mariage oignon caviar est exceptionnel.



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •