

Gelée aux fruits de la passion, tartare de saint jacques aux pommes et espuma de wasabi

Pour 4 verrines

20 minutes de préparation – 1 nuit de repos

Ingrédients:

50cl de fruits de la passion
4 Saint-Jacques
1 pomme type granny smith
2 fruits de la passion
20cl de crème fleurette
4 cuil. à soupe d'huile d'olive
2 cuil. à café de wasabi
1 boîte d'œufs de saumon
Sel, poivre



Préparation :

La veille, faites tremper une feuille de gélatine dans un bol d'eau. Placez le jus de fruit de la passion dans une casserole jusqu'à l'ébullition. Retirez du feu et versez environ la moitié du jus dans un récipient. Y ajouter la feuille de gélatine égouttée. Mélanger et versez dans les verrines. Placez au frais pendant une nuit.

Remettez le reste du jus à réduire jusqu'à l'obtention d'une texture sirupeuse. Laissez refroidir. Ajouter progressivement l'huile d'olive en fouettant vivement comme pour monter une mayonnaise. Salez, poivrez.

Rincez les Saint-Jacques, découpez les en petits dés. Faites de même avec la pomme. Ajoutez la pulpe des fruits de la passion. Nappez votre tartare de la vinaigrette au fruit de la passion. Déposez ce mélange dans les verrines. Réservez au frais.

Mélangez le wasabi avec 2 cuillère à soupe de crème liquide afin qu'il soit bien dilué. Vous pouvez ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire vert si vous souhaitez obtenir un joli contraste. Versez ensuite le reste de crème fleurette et montez-la en chantilly ou versez-la dans un siphon et placez au frais.

Déposez la chantilly sur les verrines et décorez avec quelques œufs de saumon.