

---

## CARPACCIO DE SAINT JACQUES AU CITRON CAVIAR ET CHOUX FLEURS

Julien Hennote Chef du restaurant Pourquoi Pas

---

Temps de préparation : 30mn

Ingrédients pour 4 personnes

2 kg de coquilles Saint Jacques

1 citron caviar

1 botte de ciboulette

200gr de choux fleurs blanc, jaune et violet

50 gr de sucre, 100 gr de vinaigre

1 citron vert

curry en poudre

1dl de lait

fleur de sel, poivre et huile d'olive

Ouvrir et nettoyer les coquilles, réserver au frais

Blanchir puis cuire au lait le choux fleur. Une fois cuit mixer le choux fleur avec des zestes de citron vert et du curry.

Faire bouillir l'eau, le sucre et le vinaigre avec les aromates puis verser sur les sommités de choux fleurs jaunes. Râper le choux fleur violet.

Tailler en fines tranches les noix de saint jacques, dresser sur assiette puis assaisonner d'huile d'olive, de ciboulette et de grains de citron caviar

Déposer autour du carpaccio la poudre de choux fleurs, la crème de choux fleurs au curry et quelques pickles sur les saint jacques.



---

# Recette de Gnocchis aux algues

Julien Hennote Chef du restaurant Pourquoi Pas

---

Temps de préparation : 30mn

## Ingrédients

- 300gr de pulpe de pomme de terre
- 25gr d'œuf
- 30gr de farine
- 30 gr de maïzena
- 20gr de Kombu déshydraté
- Tartare d'algues Yucatan
- 1 radis noir
- 1 fenouil
- 1 noix de coco

Cuire les pommes de terre au four sur du gros sel.

Passer la pulpe au tamis, ajouter l'œuf puis la farine, la maïzena, l'algue séché concassé, sel et poivre

Cuire les gnocchis à l'eau bouillante durant 1 à 2min puis les rafraîchir.

Râper finement le fenouil et le radis noir.

Réchauffer les gnocchis au beurre moussieux puis les assaisonner, ainsi que les légumes râpés crus, de tartare d'algues.

Dresser harmonieusement puis râper de la noix de coco fraîche au dernier moment sur l'assiette.



---

# Recette de l'huile de homard

Julien Hennot chef du restaurant Pourquoi Pas

---

**Temps de préparation : 30mn**

## Ingrédients

- Carapace d'un homard de 800g environ
- Brunoise de légumes : 1 oignon, 1 échalote, 2 carottes, 1 branche de céleri ou 1 bulbe de fenouil.
- 1l d'huile neutre ( colza, de pépins de raisin, tournesol )
- Sel, poivre

Récupérez la carapace, les pinces, les pattes du homard cuit.

Cassez les en morceaux.

Détaillez les légumes (en brunoise ) pour réaliser une garniture aromatique.

Dans une grande casserole, faites revenir sur feu vif les carcasses dans du beurre fondu pendant 5 mn en remuant de temps en temps

Ajoutez la garniture aromatique et faites suer pendant 10mn.

Couvrez d'huile et laissez mijoter sur feu doux jusqu'à ce que le jus du homard soit complètement évaporé.

Coupez le feu et laissez infuser quelques heures ( même une nuit ).

Passez l'huile dans le tamis. Vous pouvez la mettre en flacon et la conservez dans un contenant hermétique au réfrigérateur environ 1 mois ou congeler.

## Comment utiliser l'huile de homard ?

Votre huile de homard sera utilisée en petite quantité pour parfumer les plats.

Dans une simple salade, un filet de poisson, un écrasé de pomme de terre ...

