Recette : **Terre/Mer : Saint-Jacques & Foie Gras, notes d'agrumes. Pour 20 bouchées.**

1- PATE A NOUILLE SALEE POUR REALISER LES CONTENANTS COMESTIBLES :

Ingrédients :

- 60 g semoule de blé dur extra-fine
- 40 g farine de blé
- 1 œufs
- 1 pincée de sel

Préparation :

- Réunir les ingrédients, pétrir 5 min.
- Filmer et laisser reposer 30 min.
- Laminer la pâte à 1 mm d'épaisseur à l'aide d'un laminoir à pâtes, détailler en losanges cannelés à l'aide d'un emporte-pièce.
- Frire les losanges de pâte à 180°C, jusqu'à ce qu'ils soient blonds et dorés, égoutter sur papier absorbant, réserver au sec.

2- TERRE ET MER DE ST JACQUES ET FOIES GRAS.

Ingrédients :

- 4 noix de st jacques sans corail, Rougié.
- 10 gr de beurre de cacao.
- 4 escalopes de foie gras de canard, Rougié 40/60 g.
- Gin aux agrumes (distillerie de Monaco).
- Sel fin.
- Sauce soja salée.
- Poivre 5 baies.
- Citron de Menton et citron caviar.
- Fleurs comestibles (facultatif).

Préparation :

- Sauter les coquilles st jacques :
  au beurre de cacao dans une poêle antiadhésive chaude, 2 min par faces, râper le zeste de citron. Déglacer à la sauce soja. Flamber au gin, râper le zeste de citron de Menton. Réserver.

- Sauter le foie gras :
  saler les escalopes 3 minutes par faces, éponger l'excès de graisse sur papier absorbant.
- Découper les st jacques et les escalopes en quartiers.
- Dresser et décorer les bouchées de pétales de fleurs et de citron caviar.