Noix de Saint-Jacques au foie gras avec confiture de gingembre et carotte



Produits Bresc utilisés



Bresc Purée de gingembre 450g

Ingrédients

10

Pour les coquilles et le foie gras

- 20 coquilles
- 5 tranches de terrine de foie gras
- feuilles de jeune laitue
- huile pour la cuisson
- 10 toasts sucrés aux noix
- cresson
- sirop de Liège
- 50 g de purée de gingembre Bresc
- poivre
- sel de lavande

Pour la confiture

- 3 kg de carottes
- 1125 g de purée de gingembre Bresc
- 3 kg de sucre
- 3 citron
- 3 l d'eau

Méthode de préparation

Pour la confiture, éplucher les carottes et les couper en gros morceaux. Faire cuire les carottes dans l'eau avec le couvercle sur la casserole. Ajouter le gingembre dans les dernières minutes de cuisson. Ajouter le sucre, le jus et le zeste de citron. Faire cuire le tout. Mixer finement avec un mixeur plongeant ou au blender. Assaisonner éventuellement avec un peu de jus de citron et du gingembre.

Faire chauffer le sirop de Liège avec la purée de gingembre et laisser infuser. Laver les coquilles. Préchauffer le four à 160 degrés. Couper les tranches de terrine en deux. Faire chauffer une poêle. Dresser l'assiette avec la salade, la terrine, la confiture et les toasts. Faire griller les coquilles des deux côtés. Les passer un peu au four pendant 1 à 2 minutes. Les assaisonner avec un peu de poivre et de sel de lavande et dresser avec le sirop et la confiture.