

RECETTE

Terre et Mer dans l'esprit d'une caillette varoise

Une recette de Sebastian Gaillard



Pour 6 personnes



**Sébastien
GAILLARD**

Chef au restaurant La Truffe à Aups

Les pieds dans son terroir varois, la tête dans son pays d'origine, l'Argentine. Sebastian Gaillard compose une gastronomie qui fait le lien entre ses deux pays. Fou de produits, d'ici et d'ailleurs, il n'a pas d'égal pour proposer des associations inédites, parfois surprenantes, toujours réussies.

Ingrédients :

- 250 gr foie de volaille
- 100 gr ventrèche Noir de Bigorre
- 6 feuilles de gélatine
- 4 à 6 gousses d'ail noir
- 1/2 bouquet de persil
- 6 noix de Saint-Jacques
- 6 champignons Shiitakés varois
- 24 feuilles de shiso vert
- 30 cl crème fraîche
- Huile d'olive, sel, poivre



Déroulé de la recette :

Tailler finement le foie de volaille et la ventrèche puis faire revenir à la poêle. Ajouter la gélatine hydratée.

Hacher finement l'ail et le persil. L'ajouter à la farce de foie de volaille et de ventrèche. Mélanger puis assaisonner.

Rincer, ébarber et nettoyer les noix de Saint-Jacques. Garder les parures et réserver les noix.

Couper le pied des champignons, les réserver. Saisir les champignons, côté chapeau, à la poêle avec un peu d'huile.

Avec toutes les parures que vous avez conservées : les faire revenir dans une poêle, puis infuser à la crème. Laisser réduire. Chinoiser puis mettre dans le siphon.

Étaler 4 feuilles de shiso sur un plan de travail. Déposer la farce, puis la Saint-Jacques puis le chapeau de Shiitaké. Refermer la boule puis retourner dans un moule papier. Recouvrir d'huile d'olive et cuire à 65°C au four. Laisser refroidir et démouler.

Vous pouvez aussi refermer la boule en utilisant de la crépine pour un effet totalement "caillette" !

Déposer la caillette dans une assiette creuse, servir avec l'espuma terre-mer au siphon, assaisonner d'un tour de moulin à poivre et quelques zestes de combawa.