

La recette d'Yves Nivresse

St Jacques poêlées

sur une julienne de légumes, mesclun, mangue et sa vinaigrette Thaïe

Progression

Commencez avec la vinaigrette Thaïe. Mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette dans un mixeur.

Pour les St Jacques

Saisir les St Jacques dans une poêle très chaude avec une petite quantité d'huile. Bien les dorer de chaque côté, mais ne pas trop les cuire.

Dans une autre poêle, versez une petite quantité d'huile et ajoutez la julienne de légumes. Les cuire environ 2 minutes, et juste avant de retirer, ajouter 3 cuillères à soupe de vinaigrette thaïe.

Sur une assiette, placer 30 g de salade mesclun assaisonnée de 1 cuillère à soupe de la vinaigrette au centre de l'assiette puis placer 3 tranches de mangue par-dessus.

Ensuite arrangez la julienne de légumes en trois tas et placez les 3 St Jacques par-dessus. Finalement arroser chaque St Jacques avec 1 c. à café de la vinaigrette Thaïe.

L'Auberge du Clos des Pins, une histoire de famille.

Après 3 années passées au Chili, dans l'exportation de poisson frais du Pacifique, notamment les St Jacques vers la France, Yves Nivresse a travaillé comme chef privé sur un voilier de 60 m.

Aujourd'hui il reprend en famille (avec sa femme et ses deux fils) l'Auberge du Clos des Pins, et nous propose une cuisine de saison avec des produits de qualité et à des prix raisonnables.

De ses longues années d'expérience de cuisine à travers le monde, Yves Nivresse a ramené quelques petits trésors de vins exotiques qui méritent le détour, comme le Casillero del Diablo (vin Chilien) ou encore le Fonty's pool Shiraz (vin Australien).

Auberge du Clos des Pins - Roquefort les Pins
Tél. : 04 93 77 00 23 - www.aubergeduclosdespins.com

