



2 salles, 1 salon
et 1 terrasse
70 couverts

Les Petits Gobelins

18, rue de la Primatiale - Nancy

MILLESIMÉ



La recette :

Faire revenir la queue de bœuf, ajouter la garniture aromatique, puis déglacer avec le vin rouge et l'eau. Saler, poivrer et cuire à couvert pendant deux heures. Cuire le chou-fleur quinze minutes puis préparer une purée. Décortiquer la queue de bœuf. Préparer de petits enroulés sur la feuille de brick, puis détailler en petits tronçons.

Cuisson et présentation : cuire les tronçons à la poêle avec un peu d'huile afin qu'ils deviennent croustillants. Saisir les St-Jacques aller-retour dans du beurre. Pour le dressage, composer quatre quenelles de purée de chou-fleur, disposer les quatre croustillants de queue de bœuf sur chaque quenelle, puis mettre les quatre St-Jacques sur les croustillants, et enfin verser une cuillère de jus chacune des quenelles.

Patrice Grosse



Saint-Jacques rôties servies sur un craquant de queue de bœuf et son petit jus, fine purée de choux-fleurs