



GORDON®
FINEST BEERS®

Sa sensation est veloutée sur un manteau amer mais point âcre. Elle est dense en bouche et relègue au gosier un caractère supplémentaire plus sévère sur le ton de l'amertume boisée avec un certain piquant sur la langue. Elle excelle toute sa saveur alcoolisée au palais jusqu'en fin de bouche où elle laisse un long et excellent souvenir. Elle doit impérativement se consommer très fraîche.



FR

Pour 4 personnes

Saint-Jacques rôties, chapelure de lard blanc, chicons caramélisés, émulsion à la GORDON FINEST PLATINUM

Ingrédients

- 12 noix de Saint-Jacques
 - 100 g de lard
 - Huile de noisettes
 - 2 càs de beurre
 - 100 g de sucre de canne
 - 5 chicons de pleine terre
 - 25 cl de **Gordon Finest Platinum**
 - Sel et poivre
 - 1 citron vert
 - 1 pamplemousse
 - Crouton de pain
 - Shizo (ou persil plat)
1. Couper grossièrement les chicons, les poêler avec 1 càs de beurre, 2 pelures de pamplemousse, ajouter sel, poivre, sucre de canne jusqu'à coloration.
 2. Rôtir les noix de Saint-Jacques avec de l'huile de noisettes.
 3. Faire sécher le lard au four à 130° C pendant 20 minutes et le mixer.
 4. Réduire la **Gordon Finest Platinum**, ajouter le jus d'un demi-citron vert, du thym frais, 1 càs de beurre et émulsionner.
 5. Dresser sur assiette avec les croutons de pain et le shizo (ou persil plat).

Commandez
le livre! 