



MARION  
BERBEY

#### POUR 4 PERSONNES

8 noix de Saint Jacques  
400 g de roquette  
200 g de petites asperges vertes  
250 ml d'huile d'olive  
100 ml de crème liquide 30%mg  
60 g de noisette ou pignon de pin  
50 g de baies roses  
4 radis rouges  
1 cumbava  
5 g de lentilles de bégonias  
2 cl de vinaigre de framboise  
PM de parmesan râpé  
PM de Sel et Poivre Moulin

#### PESTO DE ROQUETTE

Faire fondre dans une casserole la roquette et l'huile d'olive, ajouter les noisettes et passer au mixer. Une fois la préparation refroidie, ajouter le parmesan, le sel et le poivre selon votre goût. Réserver au frais.

#### ÉMULSION DE BAIES ROSES

Dans une casserole, monter à ébullition les baies et la crème, passer au chinois et mixer la préparation à l'aide d'un mixeur girafe, saler et poivrer.

#### SALADE CROQUANTE

Trancher finement les asperges et les radis à la mandoline. Cuire les asperges à l'anglaise et refroidir immédiatement avec de l'eau et des glaçons pour conserver leur jolie couleur. Dans un cul de poule, verser le vinaigre de

framboise, le jus de cumbava et fouetter vigoureusement en incorporant l'huile d'olive, assaisonner. Ajouter à votre vinaigrette les radis, les asperges égouttées et la roquette puis mélanger.

#### DRESSAGE

Déposer avec un pinceau du pesto de roquette dans un emporte pièce assez large et rond. Découper de fines lamelles de St Jacques et les disposer en rosace sur le pesto. Selon votre convenance, napper la Saint Jacques de pesto et de quelques baies roses.

Former un petit dôme de salade croquante sur les noix et disposer quelques gouttes d'émulsion autour de la rosace. Parsemer délicatement quelques bégonias sur la salade.

## Carpaccio de St Jacques au pesto de roquette, émulsion de baies roses et salade croquante



Passer l'assiette au congélateur après l'application du pesto, permettra à l'huile de se figer et vous laissera plus de temps pour le dressage.



Dès les beaux jours venez profiter du calme de la terrasse ombragée. Les trois salles décorées avec soin vous offrent diverses possibilités pour vos dîners en amoureux, vos déjeuners d'affaire, ou encore vos repas de groupes.

#### LES BISTROTINES

170 avenue Victor Hugo  
21000 DIJON  
03 80 57 15 19

[www.restaurant-lesbistrotines.fr](http://www.restaurant-lesbistrotines.fr)