

CARPACCIO TERRE - MER - LIERRE (TERRESTRE)

 CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Coquilles Saint Jacques	12
pommes de terre à chair ferme	10 (variété "rattes" ou "charlotte")
d'huile neutre bio	1.50 dl (tournesol ou pépins de raisin)
de vinaigre balsamique	1 bonne càs
de jus de citron	1 bonne càs
de feuilles de lierre terrestre	6 belles poignées
avocat bien mûr	1 bel (ou 2 petits par bel avocat)
petit oignon haché	1
sel, poivre, piment de Cayenne	
de jus de citron vert	0 Quelques gouttes
de cacahuètes grillées, salées	1 càs (hachées au couteau)
Kroepoek pour la décoration	

Préparation

1. POMMES DE TERRE ET COQUILLES : Cuire les pommes de terre avec leur peau à l'eau légèrement salée pendant 15 minutes. Égoutter. Peler les pommes de terre cuites. Réserver. Découper les coquilles Saint-Jacques en 3 tranches chacune. Réserver. Découper les pommes de terre en tranches de la même épaisseur que les coquilles et réserver.

2. HUILE AROMATISÉE AU LIERRE TERRESTRE : Mélanger l'huile, le vinaigre balsamique, le jus de citron et les 2/3 du lierre terrestre. Mixer l'ensemble le plus finement possible. Si nécessaire, passer au tamis

pour une consistance plus lisse. Saler, poivrer. Mettre en biberon.

3. GUACAMOLE AU LIERRE TERRESTRE : Mixer la chair de l'avocat avec quelques gouttes de jus de citron vert, un oignon haché, sel, poivre et/ou une pointe de piment de Cayenne. Ajouter les poignées de lierre terrestre restantes (évaluer au goût la quantité). Mixer le plus finement possible.

4. DRESSAGE : Tracer un carré au moyen d'un pinceau avec le guacamole de lierre terrestre. Au centre de ce carré, disposer les pommes de terre et les coquilles en alternance sur 3 rangées, dans un sens, puis dans l'autre. Verser l'huile aromatisée au lierre terrestre en filet sur les pommes de terre et les coquilles. Pour le croquant, saupoudrer l'assiette de quelques cacahuètes hachées. Déposer 1 ou 2 kroepoek (par assiette) sur le damier de pommes de terre-coquilles, ainsi que 2 feuilles entrelacées de lierre terrestre.

5. POUR LES KROEPOEK : cuire du riz glutineux le plus longtemps possible. Mixer et assaisonner. Étendre la pâte collante obtenue (épaisseur 2-3 mm) sur une plaque et laisser sécher (à l'air libre, au four, ou au déshydrateur) jusqu'à obtenir une plaque craquante. Découper grossièrement des morceaux et les faire frire à la poêle dans un peu d'huile. Il est possible d'aromatiser les kroepoek selon la recette (charbon végétal, curcuma, curry, cannelle, ...). Dans ce cas-ci, il peut être intéressant d'ajouter du lierre terrestre haché à la pâte.