



Poivron Jaune / Yellow Pepper



Saint-Jacques, orange et poivron jaune  
*Scallops, orange and yellow pepper*

# Saint-Jacques, orange et poivron jaune

## Scallops, orange and yellow pepper

### QUINOA

Quinoa	250g
Beurre	30g
Sel	

Cuire le quinoa dans un grand volume d'eau salée. Egoutter puis ajouter le beurre. Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.

### NOIX DE SAINT-JACQUES AU POIVRON JAUNE

Grosses noix de Saint-Jacques	12
Oranges	6
Purée de poivron jaune PONTIER	100g
Huile d'olive	
Fleur de sel, poivre	

Récupérer la peau d'une orange et la tailler en fine julienne. Blanchir 3 fois la julienne et réserver. Prélever ensuite le jus des oranges, filtrer et réserver. Au moment de servir, saisir les noix de Saint-Jacques à l'huile d'olive, déglacer avec le jus des oranges puis ajouter la purée de poivron jaune PONTIER. Porter à ébullition puis couper le feu.

### DRESSAGE

Verser du bouillon dans le fond d'une assiette creuse. Cercler le quinoa au centre puis disposer 3 noix de Saint-Jacques dessus. Assaisonner de fleur de sel et de poivre puis ajouter quelques zestes d'oranges.

### LE CONSEIL EN PLUS

Une fois la saison des Saint-Jacques terminée, les remplacer par des langoustines ou des gambas et remplacer la purée de poivron jaune PONTIER par de la purée de poivron rouge PONTIER.

### QUINOA

Quinoa	250g
Butter	30g
Salt	

Cook the quinoa in a large quantity of salted water. Drain and add the butter. Adjust seasoning and keep warm.

### YELLOW PEPPER SCALLOPS

Large scallops	12
Oranges	6
PONTIER yellow pepper purée	100g
Olive oil	
Fleur de sel, pepper	

Remove the orange skin and cut into a fine julienne (thin strips). Blanch the julienne three times and reserve. Squeeze the orange juice, strain it and reserve. Just before serving, sear the scallops in olive oil, deglaze them with the orange juice and add the PONTIER yellow pepper purée. Bring to a boil and turn off the heat.

### ASSEMBLY

Pour some of the stock into a soup plate. Arrange the quinoa in a circle in the centre and place 3 scallops on top. Season with the fleur de sel salt and the pepper and add some of the orange zest.

### EXTRA TIP

When the scallop season is over, you could replace them with langoustines or prawns and replace the PONTIER yellow pepper purée with PONTIER red pepper purée.

