

cuisiner.



RECETTE

PERLE DE SAINT JACQUES, AU RIZ JAPONAIS

Pour 2 personnes

1 à 2 noix de Saint Jacques
par personne

Une pointe de couteau de caviar

Riz Japonais

250 grammes de riz à sushis

300 grammes d'eau

10 cl de mirin

25 cl de vinaigre de riz

40 grammes de sucre

Une pincée de sel

VINAIGRETTE PASSION

100 grammes de crème coco

100 grammes d'huile d'olive

30 grammes de vinaigre

passion

Une pincée de sel

Une cuillère à soupe

de moutarde

PRÉPARER LE RIZ À SUSHIS

Immergez le riz dans un grand volume d'eau froide. Brassez et égouttez-le pour éliminer l'amidon. Puis mettez le riz dans une casserole d'eau froide et mettez 20 minutes à chauffer à couvert, à faible ébullition. Une fois le temps écoulé, normalement vous n'avez pas besoin d'égoutter. Éventez le riz avec un éventail et ajoutez le mirin, le vinaigre de riz, le sucre et une pincée de sel.

POUR LA NOIX DE SAINT-JACQUES

Découpez la noix de Saint-Jacques, crue, en fines tranches. Disposez-les dans un petit bol contenant du film alimentaire. Chemisez avec les lamelles et placez au centre une boule de riz confectionnée à la main. Refermez avec le film, de façon à obtenir une bouchée ronde.

LE DRESSAGE

Déposez la boule de sushi à la Saint Jacques au centre du coquillage. Ajoutez ensuite la vinaigrette et agrémentez d'une pointe de caviar le dessus du dôme. Égrenez quelques graines de fruit de la passion pour renforcer le goût acidulé de la vinaigrette. Enfin râpez des zestes de yuzu et de citron vert sur la Saint Jacques.

C'est prêt ! Vous pouvez servir ce mets en entrée. ●

Restaurant L'Agora
19, rue de la Boucherie
Vannes
02 97 61 50 90



Guillaume Le Bozec et Delphine Dugor, propriétaires de l'Agora.

L'AGORA

Pour leur premier restaurant, Guillaume Le Bozec et Delphine Dugor ont voulu un lieu de rencontres où il fait bon s'installer autour d'une table pour papoter. Leur établissement, L'Agora, ouvert en juin 2021, sert une cuisine gastronomique dans une ambiance décontractée. Le chef, originaire du pays de Pontivy a appris auprès de Bernard Rambaut, au Pressoir à Saint-Avé, puis Laurent Sadeau au Manoir de la Boulaie (deux étoiles au Guide Michelin) et enfin chez Troisgros à Roanne (trois étoiles Michelin). Sur sa carte, il met à l'honneur des produits locaux et les "fait voyager". Chevalier de l'andouille de Guéméné-sur-Scorff, cet amoureux du terroir propose des menus à thème chaque dernier samedi du mois, autour de produits d'exception. En salle, les tableaux abstraits qui ornent les murs, sont signés du chef. Quant au service et l'accord mets vins, c'est Delphine Dugor.

► L'Agora est ouvert du mardi au samedi soir et du mercredi au vendredi midi. Menu d'affaires, entrée, plat, dessert : 27 €.