

Carpaccio de St-Jacques, pommes vertes et celeri



Damien Germanier

Restaurant Damien Germanier
Rue du Scex 33, 1950 Sion



Marié et père de deux enfants, Damien Germanier vient d'ouvrir l'établissement homonyme à Sion (août 2013). Précédemment à la tête de son propre établissement le Botza durant cinq ans, il progresse de manière régulière dans la notation GaultMillau, de 14 points à son entrée en 2010 à 16 points en 2013. En 2012, il était même "Promu Romand de l'année".

Formé auprès de Didier de Courten, Damien Germanier a encore collaboré à ses côtés quelques années, ainsi qu'auprès de Gérard Rabaey.

Il est référencé dans de nombreux guides gastronomiques tels que le Guide Michelin, le Guide Bleu, A table, Coup de fourchette, La Suisse gourmande et est membre des Jeunes Restaurateurs d'Europe depuis 2010.

www.damiengermanier.ch

INGRÉDIENTS

Recette pour 4 personnes

8 Noix de St jacques
1 celeri pomme
1 dl de lait
3 g agar agar
1 pommes verte
cerfeuil
caviar (optionnel)
huile d'olives
jus de citron vert

PRÉPARATION

Peler et couper le céleri en cubes de 1 cm de coté.

Les faire suer au beurre , puis mouiller a hauteur avec le lait .

Assaisonner

Ajouter l'agar agar et cuire longuement a feu doux

Mixer finement et chinoiser

Couler au fond d'une assiette creuse

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Carpaccio de St-Jacques, pommes vertes et celeri



Une fois pris, détailler trois trous à l'emporte pièce et garnir de caviar.

Nettoyer les St-Jacques, les trancher finement et les mettre a mariner avec le jus de citron et l'huile.

Dresser sur la gelée.

Garnir de pommes vertes crues en rondelles et de feuilles de cerfeuil

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

