

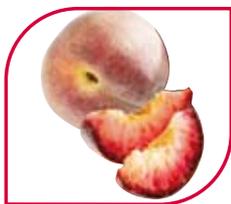


*Idée recette de Jean-Jacques BORNE*

*Gambas p el e, Saint-Jacques  
  la pêche de vigne en gelée,  
p el e de légumes  
et blinis   la pêche de vigne*

*Pan-fried gambas,  
scallops with blood peach in jelly,  
mixed fried vegetables  
and blood peach blinis*

**SICOLY**  
le Respect du Fruit



Idée recette de Jean-Jacques BORNE   
Institut de l'excellence culinaire - Saint-Étienne - FRANCE

## Gambas poêlée, Saint-Jacques à la pêche de vigne en gelée, poêlée de légumes et blinis à la pêche de vigne

Français

### Recette pour 2 personnes

2 grosses gambas  
30 g petits pois frais  
30 g fèves fraîches  
20 g poivrons en dés  
2 / 3 petites carottes tournées  
3 Saint-Jacques  
fumet de crustacés

### Gelée de pêche de vigne

100 g **purée de pêche de vigne SICOLY®**  
5 g crème de vinaigre balsamique framboise  
3 g gélatine  
40 g **quartiers de pêche de vigne SICOLY®**

#### Procédé :

Découper en dés les **quartiers de pêche de vigne SICOLY®**.  
Faire chauffer la **purée de pêche de vigne SICOLY®** avec la crème de vinaigre.  
Ajouter la gélatine.  
Une fois le mélange légèrement refroidi, ajouter les dés de pêches de vigne **SICOLY®**.  
Vider à l'intérieur des coquilles lavées et séchées.

### Blinis pêche de vigne

8 g levure biologique  
80 g lait 45% MG  
180 g farine  
100 g **purée de pêche de vigne SICOLY®**  
100 g œufs  
10 g sucre semoule  
3 g sel

#### Procédé :

Délayer la levure dans le lait tiède.  
Faire une pâte à pain avec le mélange et tout le reste des ingrédients.  
Faire une pousse de 45 minutes.  
Rabattre la pâte et garnir les moules.  
Refaire doubler de volume et cuire à 200 °C pendant 10 à 12 minutes.  
Laisser refroidir. Démouler.

### Décorations et finitions

Faire pocher les gambas dans un fumet de crustacés pendant 4 à 5 minutes.  
Faire refroidir et décortiquer.  
Napper les gambas de **purée de pêche de vigne SICOLY®** et réserver au chaud.  
Faire blanchir les légumes croquants et ajouter un peu de beurre clarifié fondu.  
Faire poêler les Saint-Jacques, assaisonner.

Présenter sur assiette avec gelée chaude de pêches de vigne, Saint-Jacques avec comme support les blinis tièdes.  
Dresser les petits légumes et les gambas.  
Parsemer de petites herbes provençales.

## Pan-fried gambas, scallops with blood peach in jelly, mixed fried vegetables and blood peach blinis

Anglais

### Recipe for 2 portions

2 large gambas  
30 g fresh peas  
30 g fresh broad beans  
20 g diced bell peppers  
2 / 3 turned baby carrots  
3 scallops  
shellfish fumet

### Blood peach jelly

100 g **SICOLY® blood peach puree**  
5 g raspberry balsamic vinegar cream  
3 g gelatine  
40 g **SICOLY® blood peach quarters**

#### Method:

Dice the **SICOLY® blood peach quarters**.  
Heat the **SICOLY® blood peach puree** with the vinegar cream.  
Add the gelatine.  
Once this mixture has cooled slightly, add the diced **SICOLY® blood peach**.  
Pour into the washed and dried scallop shells.

### Blood peach blinis

8 g organic yeast  
80 g 45% fat milk  
180 g flour  
100 g **SICOLY® blood peach puree**  
100 g eggs  
10 g caster sugar  
3 g salt

#### Method:

Stir the yeast into the warm milk.  
Make a bread dough with this mixture and the remaining ingredients.  
Leave to rise for 45 minutes.  
Punch down the dough and place in moulds.  
Leave to rise once more until the volume has doubled and bake at 200°C for 10 to 12 minutes. Leave to cool. Unmould.

### Decoration and finishing

Poach the gambas in a shellfish stock for 4 to 5 minutes.  
Cool and remove the shells.  
Coat the gambas with the **SICOLY® blood peach puree** and keep warm.  
Blanch the vegetables to keep their crunch and add a little melted clarified butter.  
Pan-fry the scallops, season.

Present on a dish with hot blood peach jelly and the scallops placed on warm blinis.  
Garnish with the baby vegetables and gambas.  
Sprinkle with tiny aromatic herbs.