

# Le défi d'Eric Guérin, chef étoilé

Voici le défi du chef étoilé Eric Guérin qui nous a proposé de réaliser une recette (sucrée ou salée) à partir d'un croquis qu'il a réalisé et ce avec les ingrédients de notre choix. La photo de la recette devait ressembler le plus possible au croquis que voilà!



DESSIN ORIGINAL D'ERIC GUERIN - TOUS DROITS RÉSERVÉS

Croquis du chef

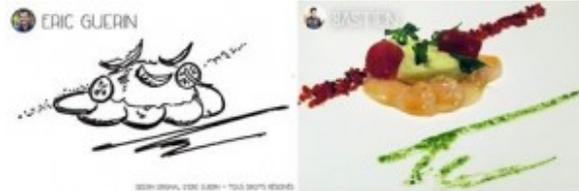
J'ai donc réalisé la recette suivante : Saint jacques poêlées, mousse de céleri, réduction de vin jaune et betterave, noisette torréfiées.



Saint Jacques poêlées,  
mousse de céleri, réduction

de vin jaune et betterave,  
noisette torréfiées

Le gagnant est donc Bastien Amiard un jeune professionnel plein d'avenir! Voici son Carpaccio de Saint Jacques mariné à la sauce vierge de chorizo, vinaigrette de pomme de terre, coulis de persil.



le plat de Bastien