



Saint-Jacques snackées

PANAIS EN TEXTURE / HUILE D'HERBES / CRÈME DE SALADE

POUR 4 PERSONNES | PRÉPARATION : 40 MIN

INGRÉDIENTS

- 16 noix de Saint-Jacques
- 6 panais
- 1/2 scarole
- 30 cl de crème
- Huile d'olive
- Sel /poivre
- 1 bouquet de cerfeuil
- 1 bouquet de cive
- 1 bouquet de aneth

PRÉPARATION

PANAIS

Lavez et épluchez les panais. Taillez-les en 2 dans le sens de la longueur. Préchauffez le four à 180°C. Dans un plat à gratin, versez un filet d'huile d'olive. Déposez les panais côté cœur, salez et enfournez pendant environ 25 min. Vérifiez la cuisson en les piquant avec la pointe d'un couteau. Gardez 4 moitiés et réservez-les. Mixez les deux moitiés restantes avec 10 cl de crème afin d'obtenir une purée.

CRÈME DE SCAROLE

Mettez une casserole avec de l'eau à bouillir. Salez. Lavez la scarole et essorez-la. Une fois l'eau à ébullition, plongez la salade pour la blanchir (cuire) pendant 3 min. Plongez-la dans l'eau froide et égouttez. Dans un blender, mettez 20 cl de crème. Ajoutez la salade et mixez afin d'obtenir une crème. Ajoutez un peu d'eau si la texture est trop épaisse. Salez et poivrez.

HUILE D'HERBES

Lavez le cerfeuil et égouttez-le. Dans un blender, mettez 10 cl d'huile, ajoutez un demi bouquet de cerfeuil et mixez afin d'obtenir une huile verte. Passez-la au tamis.

SAINT-JACQUES

Lavez les noix et mettez-les à sécher sur un torchon. Faites chauffer une poêle, ajoutez un filet d'huile d'olive. Quand la poêle est un peu fumante, déposez les noix de Saint-Jacques. Cuisez-les 2 par face. Salez et poivrez.

DRESSAGE

Dans votre assiette, déposez une moitié de panais rôti, puis les 4 Saint-Jacques. Faites des points de purée de panais, nappez de sauce salade. Ajoutez quelques cuillères d'huile d'herbes et décorez de cerfeuil, aneth et cive ciselée.