

NOIX DE SAINT-JACQUES DES CÔTES BRETONNES SAISIES, ÉMULSION AUX FRUITS DE LA PASSION, MOUSSELINE DE CÉLERI

Par le chef Philippe LEGLISE
du restaurant CHEZ FRANÇOISE
75007 Paris

SYNTHÈSE

Type : Plat

Difficulté : Moyenne

TEMPS

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 35 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

20 noix de Saint-Jacques

25 cl de jus de fruits de la passion non sucré

25 cl de crème liquide

2 fruits de la passion

1 boule de céleri rave

Huile d'olive

Sel, poivre



PRÉPARATION

Confection de la sauce

Mettre le jus de fruit de la passion et la crème liquide dans une casserole et faire cuire doucement en mélangeant de temps en temps jusqu'à l'obtention d'une sauce bien nappante. Réserver.

Mousseline de céleri

Éplucher le céleri rave, prélever une quinzaine de tranches de céleri coupées finement avec une mandoline. Mettre le reste du céleri à cuire dans de l'eau et un peu de lait pour préserver la blancheur du produit. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit rentrer facilement, égoutter et passer le céleri encore chaud au mixeur afin d'obtenir une purée bien fine et bien lisse, assaisonner. Garder au chaud.

Cuire les noix de Saint-Jacques dans une poêle bien chaude avec de l'huile d'olive. Les saisir 2 à 3 minutes de chaque côté.

DRESSAGE

Disposer la mousseline de céleri dans un emporte-pièce au centre d'une assiette. Mettre la sauce en cordon tout autour, poser les noix de Saint-Jacques égouttées. Finir la décoration avec quelques graines de fruits de la passion et des chips de céleri frites dans une huile à 170°C environ.

ACCORD MET / VIN

Chignin Bergeron, Domaine Perrier, vin blanc de Savoie 2015.

Ses notes d'abricot et pain grillé, s'accordent parfaitement avec les Saint-Jacques.



RESTAURANT CHEZ FRANÇOISE
Aérogare des Invalides - 75007 PARIS
T. 01 47 05 49 03 - E-Mail : contact@chezfrancoise.com
Site internet : www.chezfrancoise.com

