

Saint-Jacques au beurre de thym

Pommes et céleri confits

INGREDIENTS

- 8 Saint-Jacques
- 80 g de beurre
- ½ cuillerée à café de miel
- 1 branche de thym
- ¼ de céleri rave
- 1 ½ pomme (acide de préférence : rainette, Canada grise)
- huile d'arachide ou de pépins de raisin
- ½ poireau
- 2 branches de cerfeuil
- ½ botte de cresson
- ½ petite échalote
- 5 cl de vinaigre de cidre

Ciseler l'échalote et la mettre à macérer dans le vinaigre de cidre. Saler, poivrer.

Beurre de thym :

Mélanger 50 g de beurre avec ½ cuillerée à café de miel et le thym effeuillé. Faire 4 petites quenelles avec une partie du mélange, stocker au frais. Mettre le reste de côté pour la cuisson des Saint-Jacques.



Emincer le cœur du poireau et faire revenir avec une noisette de beurre. Réserver.

Couper le céleri en brunoise (petits carrés) ainsi que la pomme.

Dans une poêle, avec un morceau de beurre, faire revenir le céleri jusqu'à ce qu'il soit cuit mais encore craquant.

Ajouter la brunoise de pomme et faire revenir le tout, une minute. Réserver.

Trier le cresson, ajouter le cerfeuil coupé grossièrement, le poireau froid. Ajouter 4 cl d'huile d'olives dans le vinaigre aux échalotes et bien émulsionner. Assaisonner la salade avec cette sauce.

Dans une poêle, avec de l'huile d'arachide, faire revenir les Saint-Jacques des 2 côtés. Ajouter le beurre de thym et les caraméliser.

Couper la ½ pomme en bâtonnets.

Dresser l'assiette, carrée si possible.

Poser aux 4 coins de l'assiette une bonne cuillère de brunoise pomme et céleri.

Au centre de l'assiette, disposer quelques bâtonnets de pomme, puis la salade de cresson par-dessus.

Disposer une Saint-jacques sur chaque petit tas de brunoise.

Ajouter 2 petites quenelles de beurre de thym.

Pour finir, disposer les bâtonnets de pomme restants, sur la salade de cresson.