

Saint-Jacques snackées, purée de céleri et poire

Préparation: 30 mn

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

16 grosses noix de Saint-Jacques

1 petite boule de céleri rave

1 poire type comice

4 fines tranches de lard fumé

50 g de noisettes décortiquées

50 g de beurre

3 c à s de crème liquide

4 c à s d'huile d'olive

1 brin de thym citron (remplacé par thym normal et un peu de zestes de citron)

Sel et poivre du moulin

Éplucher le céleri, en couper les 2/3 en morceaux et détailler le reste en dés d'environ 5 mm de côté.

Plonger les gros morceaux dans une casserole d'eau bouillante salée et laisser frémir 20 mn environ jusqu'à ce que la chair soit tendre. Égoutter et mixer le céleri cuit avec le beurre et la crème et la crème pour obtenir une purée fine. Assaisonner et réserver au chaud.

Faire griller à sec les noisettes dans une poêle et les concasser grossièrement au couteau.

Peler la poire et détailler la chair en petits dés comme les dés de céleri. Faire chauffer 2 petites casseroles avec 1 c à s d'huile d'olive, dans l'une mettre les dés de céleri avec le thym et un peu de zestes de citron et dans l'autre les dés de poire. Laisser rôtir doucement. Assaisonner les dés de céleri.

Dans une poêle faire griller les tranches de lard fumé à feu vif pour qu'elles croustillent.

Éponger les noix de Saint-Jacques, les badigeonner d'un peu d'huile sur les 2 faces, les poêler dans une poêle antiadhésive bien chaude 1 mn par face. Saler et poivrer.

Disposer 4 noix de Saint Jacques par assiette, répartir la purée de céleri ainsi que les dés de poire et de céleri. Ajouter les tranches de lard et les noisettes concassées. Servir aussitôt.

Vin conseillé : un Chablis grand cru

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>