

Noix de Saint-Jacques et petits légumes poêlés au Beurre Noisette, émulsion de crème au citron et à la ciboulette



RÉALISATION

Les légumes

- Éplucher la jeune carotte et les mini-betteraves et les faire cuire dans le jus d'orange.
- Cuire les autres légumes à l'anglaise. Pour ce faire, plonger les légumes dans de l'eau bouillante salée, puis rafraîchir les légumes dans de l'eau glacée une fois qu'ils sont cuits.
- Rôtir tous les légumes cuits et refroidis dans une poêle avec du Beurre Noisette chaud et les tourner délicatement.

Les noix de Saint-Jacques

- Choisir 3 belles noix de Saint-Jacques bien fraîches. Bien les rincer dans de l'eau, puis bien les sécher dans du papier essuie-tout pour retirer le maximum d'eau de rinçage afin de ne pas le mélanger pendant la cuisson au beurre assaisonné de sel et poivre.
- Poêler les noix de Saint-Jacques au Beurre Noisette bien chaud de chaque côté jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

La sauce citron et ciboulette

- Faire réduire la crème fraîche épaisse, ensuite ajouter le jus d'un demi-citron, quelques zestes de citron et quelques brins de ciboulette, puis rectifier l'assaisonnement.
- Mixer le tout pour obtenir une émulsion bien stable.

INGRÉDIENTS

- ▷ 3 noix de Saint-Jacques
- ▷ 1 citron jaune
- ▷ 3 têtes de brocoli
- ▷ 1 jeune carotte
- ▷ 4 haricots verts extra fins
- ▷ 2 mini-betteraves
- ▷ Jus d'orange
- ▷ Quelques brins de ciboulette
- ▷ Crème fraîche épaisse
- ▷ 1 grosse cuillère à soupe de Corman Beurre Noisette
- ▷ Sel et poivre