Saint-Jacques en basse température

Coup de coeur / Original / entrée / plat

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	4	$$$	30min	20min

Bonjour! Voici une petite recette gastronomique à sortir en cas de repas avec des convives à impressionner ou juste avec des personnes que tu affectionnes particulièrement! On part sur des noix de saint-jaques cuites en basse température puis snackées, servies avec une sauce beurre blanc aux algues japonaise aonori et oeufs de saumon, ainsi que de petits dés de céleri rave en pickles. J'essaye ici la cuisson des Saint Jacques sous vide, mais sans équipement, la recette fonctionnera tout aussi bien en les faisant cuire simplement à la poêle. Le plat peut être accompagné de riz blanc et de légumes sautés ou braisés. Dis-moi en commentaire si ce genre de recettes t'intéresse ou si elles sont trop techniques.

Liste des ingrédients

Pour les pickles

80 g de céleri rave

1,5 dl d'eau

1 dl de vinaigre de riz

2 cs de sucre

1 cc de sel

1/2 cc de graines de moutarde

2 brins d'aneth

Pour la sauce

1 échalote

3 grains de poivre

1,5 dl de cidre

1 cs de crème épaisse

125 g de beurre

5 cl de vinaigre de cidre

2 cc de palette d'algue aonori

50 g d'oeufs de saumon

1 cs de ciboulette ciselée

Pour les saint-Jacques

12 noix de saint Jacques

2 cs d'huile d'olive

Fleur de sel

Étapes de préparation

1

On commence avec les pickles : détaille le céleri en petits cubes et place.les dans un bocal. Porte l'eau, le vinaigre, le sucre, le sel et la coriandre à ébullition dans une petite casserole juste le temps de dissoudre le sucre et le sel. Verse le liquide bouillant sur le céleri, laisse refroidir totalement et réserve au frais. Tu peux réalise cette étape le matin même ou quelques jours à l'avance.



2

On continue avec la sauce: émince l'échalote, place dans une casserole avec les grains de poivre et le cidre, porte à frémissement et fais réduire presque entièrement. Ajoute la crème et laisse frémir de nouveau puis incorpore au fouet le beurre froid en morceau pour monter la sauce, ajoute les vinaigre et rectifie l'assaisonnement. Réserve au coin du feu ou ou bain-marie jusqu'au service.



3

Pour les saint-Jacques, fais chauffer un bain de cuisson au thermoplongeur à 60°c. Place les saint-jaques sous vide dans un sachet de cuisson avec l'huile d'olive et fais-les cuire 12 minutes.



4

Pour les dernières étapes: colore rapidement les saint jaques à la plancha ou dans une poêle bien chaude. Ajoute les algues, peurs de saumon et ciboulette à la sauce. Dresse tes assiettes avec tous les éléments de la recette et sers dans attendre. Bon app'

