

Chaud/froid de St-Jacques, à la pomme

02/09/2014 à 12h18

Par [Ecole Ferrandi](#)



Temps de préparation : 20 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

Tartare de Saint-Jacques

- 5 Noix de Saint-Jacques
- 10 g de baies roses
- 1 botte de ciboulette
- 20 g de câpres
- 3 càs d'huile d'olive
- 1 citron vert
- 1 càc de tabasco
- 2 pommes reinettes
- Fleur de sel, poivre

Saint-Jacques snackées

- 4 noix de Saint-Jacques
- 4 càc d'huile d'olive extra vierge
- 200 g de poireaux
- 25 g de margarine
- 1 g de safran
- 15 ml de crème de soja
- 150 ml de bouillon de légumes
- 2 càc de vinaigre de cidre

Préparation :

Tartare de Saint-Jacques

- Nettoyez les noix de Saint-Jacques et les détailler en brunoise (en petits morceaux);
- Ciselez la ciboulette, hâchez finement les câpres et taillez les pommes en dés;
- Zestez le citron, puis le pressez;
- Réunissez tous les ingrédients, assaisonnez avec le tabasco, l'huile d'olive, la fleur de sel et le poivre.

Saint-Jacques snackées et coulis de poireaux

- Coupez finement les blancs de poireaux, plongez-les dans l'eau bouillante 2 mn, puis laissez refroidir dans de l'eau glacée;
- faites les suer dans une poêle pendant 10 mn, ajoutez le bouillon de légumes et le safran;
- Laissez mijoter 5 mn;
- Ajoutez la crème, faites cuire encore 3 mn;
- Mixez, passez à la fine passoire et rectifier l'assaisonnement.
- Faites cuire les Saint-Jacques dans une poêle bien chaude, sur les 2 faces, puis les déglacer au vinaigre de cidre.

Dressage

- Dans une assiette ronde, disposez le tartare de Saint-Jacques dans un cercle à dresser;
- A côté, déposez du coulis de poireaux et disposez dessus une Saint-Jacques.

L'astuce du chef :

Faites ouvrir les Saint-Jacques par votre poissonnier et égouttez bien la ciboulette.