Edmond BRIOTTET
MAISON FONDÉE EN 1836

NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉ, SALADE DE CITRON & MAYONNAISE

Ingrédients - 4 Pers.

- Coquilles Saint-Jacques - 12
- Huile d'olive
- Sel & poivre
- Courgettes - 250 g
- Citron - 1
- Pamplemousse - 1/2
- Citron vert - 1
- Pousses germées d'Alfafa
- Jaune d'œuf - 1
- Cuillère à café de moutarde - 1
- Huile d'arachide - 2 dl

Préparation

Noix de Saint-Jacques :
Ouvrir les coquilles Saint-Jacques.
Décoller les noix, séparer le corail de la noix puis réserver au frais.
Au moment de servir, assaisonner, sauter à l'huile d'olive de noix en colorant bien chaque face.
Les servir bien moelleuses.

Tagliatelles de courgettes :
Tailler une julienne de courgette.
La blanchir puis la sauter à l'huile d'olive.

Petit pot de salade :
Peler à vif les agrumes et lever des suprêmes.
Les détailler en petite brunoise. Récupérer le jus des agrumes, le mixer avec le double d'huile d'olive
. Assaisonner l'Alfafa au moment de servir avec cette vinaigrette.

Mayonnaise à la Crème de Cassis de Dijon Briottet :
Mélanger le jaune d'œuf, la moutarde avec une pincée de sel et de poivre au fouet.

Ajouter délicatement l'huile d'arachide pour monter la mayonnaise.
Bien la serrer. Détendre celle-ci avec la Crème de Cassis.

MONTAGE :
Former 3 nids de julienne de courgettes, poser les noix de Saint-Jacques juste saisies dessus.
Dans un petit pot en verre, mélanger les trois variétés d'agrumes avec un peu de vinaigrette.
Poser dessus des pousses d'alfafa.
Réaliser un décor avec la sauce.
Si possible, terminer avec des croustillants au sésame.

Recette de Noix de Saint-Jacques poêlé, Salade de Citron & Mayonnaise avec de la Crème de Cassis de Dijon Briottet.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr