

Noix de Saint-Jacques poêlées sur un lit de purée de panais

pour 2 personnes

Ingrédients :

- 8 noix de Saint-Jacques (sans corail)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 40 g de beurre
- Sel et poivre
- Quelques brins de ciboulette
- 300 g de panais
- 50 ml de crème fraîche épaisse



Préparation :

Préparation de la purée de panais :

Les panais : Éplucher les panais et couper les en morceaux de taille uniforme (2-3cm).

Dans une casserole, couvrir les morceaux de panais d'eau salée. Les faire cuire pendant environ 15-20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soit tendres.

Égoutter et mixer les panais : égoutter les panais puis les remettre les dans la casserole. Ajouter le beurre et la crème fraîche. Assaisonner avec du sel et du poivre.

Mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir une purée lisse.

Suite de la recette



Page suivante

Cuire les noix de Saint-Jacques :

Dans une poêle : faite chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif. Ajouter le beurre et laissez le fondre sans le brûler.

Poêler les Saint-Jacques : lorsque la poêle est bien chaude, déposer délicatement les noix de Saint-Jacques.

Poêler les pendant environ 1 à 2 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et légèrement croustillantes à l'extérieur, tout en restant moelleuses à l'intérieur. Saler et poivrer pendant la cuisson.

Une fois cuites, retirer les noix de Saint-Jacques de la poêle et laisser les reposer quelques instants.

Dresser le plat :

Dans chaque assiette, déposer une belle cuillère de purée de panais au centre.

Disposer les noix de Saint-Jacques sur la purée et parsemer de ciboulette ciselée pour ajouter une touche de fraîcheur.

Conseils :

Pour une note de couleur et de croquant, ajouter quelques légumes poêlés (comme des carottes ou des haricots verts).

Ce plat se marie à merveille avec un verre de notre champagne **Brut Millésimé 2020 100% chardonnay** pour un accord parfait entre la légèreté des Saint-Jacques et la finesse de notre champagne.

