

Plat

NOIX DE SAINT-JACQUES, grenobloise au thym citronné

Recette pour 4 personnes

Préparation : 30 mn Cuisson : 30 mn

Ingrédients :

12 noix de Saint-Jacques, Huile d'olive Quelques gouttes

1 bouquet de thym citron, 2 carottes, 150 g de feuilles d'épinards ou chénopodes

30 g de beurre, 1 pincée de sucre semoule, Sel

Grenobloise

2 tranches de pain de mie, 50 g de beurre clarifié, 80 g de câpres + 50 g de câpres hachées, 50 cl d'huile de friture, 50 g de beurre fermier, ½ citron, 2 cl de sauce soja

1 zeste de citron, 1 thym citron, 12 suprêmes de citron

Préparation

Mettez à mariner les noix de Saint-Jacques avec un peu d'huile, quelques gouttes de citron et des brindilles de thym citron durant 1 heure au réfrigérateur

Taillez les carottes en rondelles, faites-les cuire à couvert à feu doux 8 à 10 mn avec un peu d'eau, le beurre et une pointe de sel et sucre. Glacez-les

Grenobloise

Taillez le pain de mie en petits dés, mettez-les à frire dans une poêle avec le beurre clarifié

Réservez au chaud. Faites frire les câpres dans l'huile dans une friture ; elles vont s'ouvrir en forme de fleur à la friture, égouttez, épongez, gardez au chaud. Faites tomber les épinards avec une noix de beurre, salez, réservez au chaud. Mettez à chauffer une noix de beurre avec un peu d'huile dans une poêle à feu vif, dès qu'elle est très chaude, déposez les noix de Saint-Jacques, colorez d'un côté, retournez et laissez cuire 1 à 2 mn sur l'autre face

Retirez les noix de Saint-Jacques, gardez-les au chaud

Beurre grenobloise

Dans une poêle à feu modéré, ajoutez encore le beurre cru, faites-le cuire jusqu'à ce qu'il devienne d'une couleur noisette, déglacez-le avec le jus de citron, sauce soja

Ajoutez les zestes de citron, les câpres hachées, les croûtons, les brindilles de thym citron

Dressage

Dressez les noix de Saint-Jacques sur une assiette avec les carottes glacées et la tombée d'épinards. Arrosez le tout de beurre grenobloise, parsemez de quelques suprêmes de citron. Décorez avec les câpres frites.