

REMOULADE DE CHOU-RAVE ET SAINT JACQUES, à l'huile de noisette.

Recette pour 4 personnes Temps de réalisation : 40 mn

Ingrédients :

Sauce rémoulade

50 g de fromage blanc, le jus d'un 1/2 citron, 1 cuillère à café de moutarde blanche, Sel

Légumes

2 choux-raves, 60 à 80 g environ, 1 carotte des sables, 120 g de céleri-rave

Saint-Jacques marinées

8 noix de Saint-Jacques fraîches, 1 citron vert, Huile de noisette grillée, Sel

Mélange de noix de Saint-Jacques

4 noix de Saint-Jacques fraîches, 1 Avocat, Jus et zeste de 1 citron, Huile de noisette grillée
Noisettes grillées, Ciboulette hachée, 1 pamplemousse

Progression

Sauce rémoulade

Mélangez le fromage blanc, le jus de citron et la moutarde. Salez, réservez

Légumes

Épluchez les légumes et taillez-les en julienne, réservez un peu de chou-rave pour le dressage, que vous couperez en lamelles, même quantité que les Saint-Jacques

Assaisonnez avec un peu de sauce rémoulade

Saint-Jacques marinées

Taillez les 8 noix de Saint-Jacques en lamelles

Mettez-les à mariner avec le jus du citron vert, une bonne huile de noisette et un peu de sel

Gardez au frais.

Mélange de noix de Saint-Jacques

Taillez les 4 Saint-Jacques en dés

Épluchez l'avocat, coupez la chair en dés et ajoutez-la aux noix de Saint-Jacques

Assaisonnez d'un peu de citron, de son zeste, d'huile de noisette, des noisettes concassées et de ciboulette hachée

Retirez les suprêmes de pamplemousse, taillez-les en deux ou trois et ajoutez-les à la préparation

Dressage

Disposez au centre de l'assiette le mélange de noix de Saint-Jacques, répartissez harmonieusement autour les lamelles de Saint-Jacques et de Chou rave

Recouvrez avec la rémoulade de chou-rave, carotte et céleri-rave en lui donnant un peu de volume pour un aspect plus léger.