

Saint Jacques en habit rouge

Un mariage peu commun mais très gourmand! Ces Saint Jacques en habit rouge sont un plat de menu de fêtes original et très gouteux, un mariage terre mer très réussi!

Pour la recette adaptée au Thermomix [cliquez ICI](#).



Saint Jacques en habit rouge

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 à 5 saint jacques par personne
- huile d'olive
- crème de raifort (en supermarché)
- 130 g d'oignon
- 20 g de beurre
- 500 g de betteraves crues

- 350 g de bouillon de légumes
- sel
- poivre
- 1 pincée de noix de muscade en poudre
- 5 g de vinaigre de framboise
- 2 g de cumin en poudre
- 100 g de crème fraîche épaisse et 50 g supplémentaire pour le dressage mélangé avec 8 g de raifort (quenelles au raifort)
- ciboulette

Préparation

- Faites mariner les saint jacques avec un filet d'huile d'olive et un peu de raifort (selon votre goût).



Faites mariner les Saint
Jacques

- Épluchez les betteraves. Coupez-les en petits dés. Réservez.



Coupez les betteraves en petits dés

- Ciselez l'oignon. Faites le revenir avec 20 g de beurre jusqu'à ce qu'il soit bien translucide. Réservez.



Ciselez l'oignon

- Ajoutez les betteraves et continuez la cuisson pendant 10 minutes; puis ajoutez **le bouillon de légume**, la muscade, **le vinaigre et le cumin** et cuire 20 min jusqu'à ce que les betteraves soient bien cuites. Réservez quelques morceaux de betteraves à l'aide d'une petite passoire (environ 200 g) ; ils serviront pour le dressage. Mixez les morceaux restants avec 100 g de crème épaisse. Rectifiez l'assaisonnement. Réservez.



Mixez les betteraves

- Pour la cuisson des Saint Jacques: passez-les dans une poêle ou un grill bien chaud 30 secondes de chaque côté.



Cuisson des Saint Jacques

Dressage

- Versez la crème de betterave dans les assiettes et disposez les Saint Jacques par-dessus. Vous pouvez rajouter une petite quenelle de crème épaisse mélangée avec une pointe de raifort (selon votre goût) par dessus et quelques brins de ciboulette.



Saint Jacques en habit rouge