St Jacques, pomme granny-smith, anis vert et céleri d’après une recette de Anne-Sophie Pic

Une recette de saint jacques qui sort des sentiers battus et au parfum original amené par le céleri branche et le céleri rave. Le tout relevé par la touche d’acidité de la pomme granny smith. Un vrai bonheur que nous offre la très talentueuse Anne Sophie Pic!

Vous pouvez servir cette recette aussi bien en entrée chaude qu’en plat principal.

St jacques pomme granny-smith,anis vert et céleri d’après la recette d’Anne-Sophie Pic

Ingrédients pour 4 personnes:

1/ Pour les saint jacques

- 12 noix de saint jacques (trois belles noix par personne)
- sel, poivre
- huile d’olive

Ingrédients saint jacques

2/Beurre d’anis (qui entre dans la composition de la sauce. A préparer le matin pour le soir)

- 120 g de beurre demi sel (à sortir du frigo une heure à l’avance)
- 5 g d’anis vert en poudre

Ingrédients beurre d’anis

3/Huile de céleri (qui entre dans la composition de la sauce. A préparer le matin pour le soir)

- 100 g de feuille de céleri (un beau bouquet de céleri branche vous suffit pour la recette – les tiges serviront pour les bâtons et les feuilles pour la préparation de l’huile de céleri)
- 1 dl d’huile d’olive

Ingrédients huile de céleri

4/ Purée de céleri rave

- un céleri rave
- 1 litre de lait
- 50 g de beurre doux

Ingrédients purée de céleri

4/ Bâtons de céleri

- Tiges d’un beau bouquet de céleri branche
- 2 dl de bouillon de légume (utilisez les marmites de bouillon Knorr ou Maggi si vous n’avez pas le temps de faire le bouillon de légume vous même: faites attention aux dilutions recommandées par chaque marque)
- 50 g de beurre doux
- sel

ingrédients bâtons de céleri

5/ Sauce pomme, céleri, anis (à faire au dernier moment juste avant de servir)

- 80 ml de jus de pommes granny smih (préférez du jus de pommes frais si vous le pouvez)
- 60 g de beurre d’anis (voir préparation ci dessous)
- 40 g d’huile de céleri (voir préparation ci dessous)

Ingrédients sauce céleri,anis, pomme

Matériel:

- mixeur plongeant
- écumoire
- centifugeuse (pour le jus de céleri et le jus de pomme)
- film alimentaire

film alimentaire

Préparation:

1/Beurre d’anis (qui servira à l’élaboration de de la sauce)

- Sortez le beurre une demi heure avant . Avec une fourchette travaillez le beurre pour le ramollir et ajoutez l’anis vert. Bien mélanger.

Mélangez le beurre et l’anis vert

- Étalez un morceau de film alimentaire et déposer le beurre à une extrémité. Roulez le beurre dans le film de manière à former un petit boudin.Réservez au frais.

2/Huile de céleri (qui entre dans la composition de la sauce)

- Détachez les feuilles de céleri des branches. Réservez en quelques une pour le dressage (les plus petites qui sont les plus tendres). Rincez les sous l’eau fraîche.
- Dans une casserole d’eau bouillante versez les feuilles et cuire 2 mn , juste le temps de les blanchir.

Blanchir les feuilles de céleri

- Les feuilles blanchies, plongez les dans un bol d’eau bien froide à l’aide d’une écumoire pour les rafraîchir et éviter que la chaleur résiduelle ne continue à cuire les feuilles.

Rafraichissez les feuilles de céleri

- Égouttez les en les pressant dans votre main.

Pressez les dans votre main

- Et roulez les dans un torchon pour bien enlever l’eau.

Roulez les feuilles dans un torchon

- Mixer les feuilles de céleri avec l’huile.

Mixez les feuilles avec

l’huile

- Filtrez à travers un linge étamine (pour les confitures) ou chinois…et réservez.

Filtrez le jus obtenu

L’huile de céleri est prête.

3/ Purée de céleri rave:

- A l’aide d’un grand couteau coupez la base et le dessus du céleri rave.

Coupez le dessus et la base du céleri rave

- De la même manière enlevez la peau terreuse sur les côtes.

Enlevez les côtés

- Rincez le céleri sous un filet d’eau pour enlever toute trace de terre.

Rincez le céleri rave

- Coupez le en tranches puis en dés.

Coupez le en tranches puis en petits dés

- Dans une casserole versez les dés de céleri rave et couvrez avec le lait. Faire cuire à feu très doux (sinon le lait accrochera et brûlera au fond de la casserole) jusqu’à ce que le céleri soit tendre.

Recouvrez le céleri rave de lait et cuire à feu très doux

- Égouttez le céleri et ne jetez pas le lait cuisson (une petite quantité va servir pour mixer le céleri rave).

Égouttez le céleri rave en conservant le lait de cuisson

- Mixez le céleri rave en ajoutant progressivement un tout petit peu du lait de cuisson (si nécessaire) et le beurre jusqu’à l’obtention de la texture d’une purée. Vous n’aurez certainement pas besoin de tout le lait.

La purée de céleri rave est prête

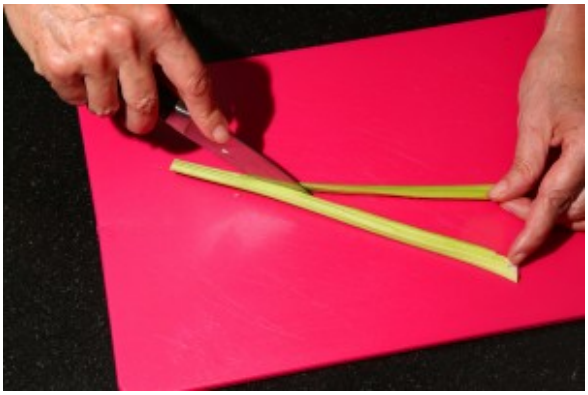
- Ajoutez le sel selon votre goût . Mélangez et réservez.

4/ Bâtons de céleri

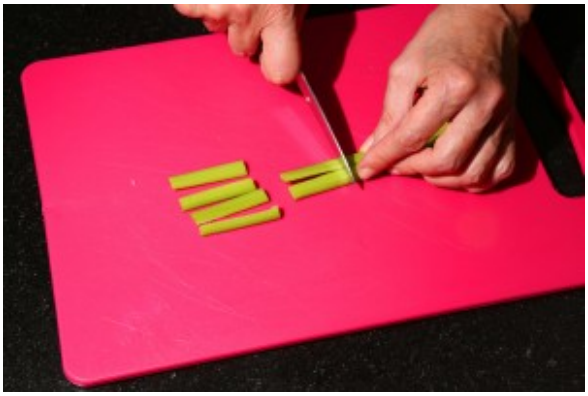
- Épluchez les tiges de céleri (6 tiges suffisent).

Épluchez les tiges de céleri

- Coupez d’abord les tiges en deux dans le sens de la longueur puis tranchez les petits bâtonnets de même longueur (comptez 12 bâtonnets par personne).



Coupez les tiges en deux dans la longueur



Puis en petits batonnets

- Cuire les bâtonnets dans une grande poêle à feu doux dans le bouillon de légume (2 dl d’eau et un quart de marmite de bouillon Knorr) et le beurre.

Cuire les bâtonnets à feu doux

Le céleri en bâtonnets est cuit

- Réservez.

5/ Sauce pomme céleri anis (à faire au dernier moment juste avant la cuisson des saint jacques)

- Chauffez le jus de pomme sans le faire bouillir. Il doit être chaud (50°) de manière à pouvoir intégrer le beurre d'anis, mais pas trop sinon le beurre fondra sans s'émulsionner au jus.

Chauffez le jus de pomme

- Coupez le beurre en petits morceaux. Ôtez la casserole du feu et montez le jus de pomme avec le beurre d'anis: utilisez un petit fouet et n'arrêtez pas de fouetter tout en ajoutant des petits morceaux de beurre.

Bien mélanger hors du feu

- Ajoutez de la même manière l’huile de céleri. Salez selon votre goût.

Ajoutez l’huile de céleri

- Réservez au chaud au bain marie à feu très doux.

7/Cuisson des saint jacques

- Dans une poêle bien chaude saisir les saint jacques avec un trait d’huile d’olive, une minute sur chaque face. Salez et poivrez.

Saisir les saint jacques dans une poêle bien chaude

Dressage:

- Réchauffer la purée et les bâtons de céleri au micro onde. Je vous conseille également de passer vos assiettes au four pendant 15 mn à 60° avant le dressage (un peu avant de commencer la sauce). Cela permettra à vos différentes préparations d'éviter de refroidir trop vite , le temps que vous finissiez le dressage.
- Dans une assiette déposez 4 petites cuillerées de purée de céleri.

Déposez des cuillerées de purée

- Posez 3 bâtons de céleri sur chaque quenelle de purée.

Posez les bâtons de céleri sur les quenelles de purée

- Ajoutez les saints jacques au centre de l’assiette.

Ajoutez les saint jacques au centre de l’assiette

- Déposez une cuillerée à soupe de sauce émulsionnée au centre des saints jacques et autour de la purée.

Un peu de sauce pomme céleri autour des saint jacques et

de la purée.

- Finissez le dressage avec quelques feuilles de céleri branche.

St jacques pomme granny-smith,anis vert et céleri d'après la recette d'Anne-Sophie Pic

A savoir:

La saint jacques est un coquillage vivant sur les grands fonds côtiers herbeux ou sablonneux que l'on pêche généralement à la drague (constituée d'un « panier » en métal ou en filet fixé sur une armature rigide).

Elle mesure de 10 à 15 cm et présente une face plate et l'autre bombée. A ne pas confondre avec le pétoncle, plus petite et aux deux coquilles arrondies. Autre différence, la saison: de l'automne à pâques pour la st jacques , printemps et été pour la pétoncle.

En France chaque terroir a sa saint jacques: la bretonne est réputée plus fondante, sucrée et douce; la normande particulièrement iodée et ferme.

Choisissez-la vivante et close, avant de la brosser, de l'ouvrir au couteau puis de prélever sa noix à la cuillère à soupe. Puis dégustez la crue, cuite, marinée, saisie à la

plancha…

Sources: Yam magasine N°11

.