

Noix de Saint Jacques en persillade et chorizo (petite revisite pour les fêtes...)

Quoi de plus classique que les noix de Saint Jacques à l'ail et au persil! Je vous en livre cette semaine une version revisitée encore plus goûteuse! Une très belle entrée pour votre réveillon...

Et pour d'autres idées de recettes gourmandes pour votre réveillon cliquez [ici](#)...



Noix de Saint Jacques en persillade et chorizo

Ingrédients pour 4 personnes (pour une entrée)

- 12 belles noix de Saint Jacques
- fleur de sel
- piment d'Espelette

Pour la purée de persil

- 2 gros bouquets de persil plat
- 5 cl de fumet de poisson
- 5 cl de crème fraîche liquide

Pour la crème d'ail

- 15 gousses d'ail
- 25 cl de crème fraîche liquide
- deux œufs entiers
- sel

Pour la garniture (chips de chorizo)

- une douzaine de tranches de chorizo

Matériel

- film alimentaire
- 4 petits cercles de 7 cm de diamètre et 4.5 cm de haut.
Vous pouvez en trouvez [ici](#):



DE BUYER -3989.07 -cercle collectivite inox ht 45 ø 7

Préparation

Pour les chips de chorizo

- Posez les tranches de chorizo sur une plaque anti adhésive et mettre au four à 90° pendant 2 à 3 heures. Elles doivent être craquantes. Réservez.



Chips de chorizo

Pour la purée de persil: on peut la préparer la veille et la réchauffer le jour même.

- Dans une petite sauteuse faites revenir l'oignon avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'il devienne translucide.



oignons
translucides

- Dans une casserole d'eau bouillante faites blanchir le persil équeuté pendant 4 à 5 mn puis le refroidir dans de l'eau glacée (vous garderez ainsi sa belle couleur verte). Égouttez le persil mais gardez un peu d'eau de cuisson.



Faites blanchir le persil équeuté

- Versez le persil blanchi, les oignons, le fumet de poisson et la crème liquide dans le blender et mixez plusieurs minutes jusqu'à obtention d'une crème la plus lisse possible. Si elle n'est pas assez liquide ajoutez un peu de liquide de cuisson du persil. Rectifiez assaisonnement selon votre goût. Réservez.



Mixez le persil



Mixez le persil

- Facultatif: vous pouvez passer le coulis persil au travers d'un tamis pour obtenir un coulis sans petits morceaux.

Pour la crème d'ail

- Pelez les gousses d'ail.



Épluchez l'ail

- Placez les gousses d'ail dans une petite casserole et recouvrez-les à hauteur avec la crème liquide. Cuire à feu doux jusqu'à ce que les gousses soient tendres. Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau.



Cuire l'ail à feu doux dans la crème

- Mixez les gousses sans le liquide de cuisson (crème) et ajoutez les œufs entiers. Rectifiez l'assaisonnement selon votre goût.



Mixer

- Filmez vos cercles par dessous à l'aide du film alimentaire. Posez les cercles sur du papier cuisson ou une plaque anti adhésive.



Filmez vos cercles par dessous à l'aide du film alimentaire

- Versez la préparation à l'ail dans les cercles et enfournez à **80°** pour 20 à 25 minutes.



Versez la préparation à l'ail dans les cercles



Les crèmes d'ail à la sortie du four

- Réservez au frais sans les démouler pour les remettre au four 10 mn à 80° au dernier moment ou cuisez-les juste au dernier moment: elles doivent être prêtes quand la cuisson des Saint Jacques est terminée (donc attention au timing). Démoulez-les en vous aidant d'un couteau très fin et souple (couteau à filet de sole).

Cuisson des saint jacques

Elle est à faire au dernier moment. Pensez à réchauffer votre purée de persil (sur le feu ou au micro onde) et les crèmes d'ail avant de cuire vos Saint Jacques.

- Faites chauffer un peu de beurre dans une poêle et faire revenir les Saint Jacques deux minutes de chaque côtés. Assaisonnez avec le piment d'Espelette et la fleur de sel.



Poêlez les Saint Jacques

Dressage:

- Déposez une belle cuillerée de purée de persil au milieu de l'assiette et disposez par dessus la crème d'ail démoulée.



Déposez une belle cuillerée de purée de persil au milieu de l'assiette et disposez

par dessus la crème d'ail
démoulée

- Posez trois saint jacques par assiette et disposez les chips de chorizo; un peu de fleur de sel sur les Saint Jacques et vous pouvez vous régaler...J'ai rajouté tout autour quelques chips d'oignon que l'on trouve facilement dans le commerce.



Noix de Saint Jacques en persillade et chorizo

Saint-Jacques poêlées, mousse aérienne au céleri, sel fumé

L'originalité de cette recette savoureuse est l'utilisation du siphon pour obtenir une mousse à base de céleri comme vous n'en avez jamais mangé! A la fois subtile et légère comme un nuage, elle se marie admirablement avec les Saint Jacques, la douceur acidulé de la réduction et le croquant des pignons. Goûtez-la et vous serez emballés: vous ne verrez plus le céleri rave de la même manière!



Saint Jacques poêlées , mousse aérienne au céleri, sel fumé

Difficulté: un peu technique... Attention à la cuisson de la réduction de vin jaune.

Ingédients pour 4 personnes

- 12 Saint Jacques (pour une entrée prévoyez 3 Saint Jacques par personnes et 5 pour un plat)
- pignons de pin

1/Pour la mousse de céleri

- crème fraîche liquide (environ 1 litre): il faut compter 2 dl de crème pour 150 grammes de céleri
- lait (environ 1/2 litre): il faut compter 1 dl de lait pour 150 grammes de céleri
- un céleri rave (un céleri pèse environ 1 kg)
- sel fumé (en vente sur le site : estore.thiercelin.com)



Ingédient pour la mousse de céleri

2/Pour la réduction

- 20 cl de vin jaune (voir explications sur ce vin en fin d'article)
- 25 g de sucre



Ingrédients pour la
réduction

Matériel

- Un siphon de 1 litre (Gourmet Whip ou Thermo Whip).
Voir l'article sur les siphons en cliquant [ici](#)

Préparation

- Versez les pignons à sec dans une poêle bien chaude.
Faites les bien griller et réservez.



Versez les pignons à sec
dans une poêle bien chaude



Les pignons sont grillés

- Préparons la réduction: versez le vin et le sucre dans une casserole et réduire doucement. Il doit rester environ 10 cl d'un liquide un peu sirupeux. Goûtez souvent et faites régulièrement un test en versant une goutte sur une surface froide : quand elle ne s'étale plus, c'est prêt. L'erreur à ne pas commettre: une préparation très chaude étant beaucoup plus liquide que lorsqu'elle est froide ou à température ambiante, on a tendance à continuer la cuisson: on fait alors un caramel qui peut être assez amer.



Chauffez le vin avec le sucre

- Versez la réduction refroidie dans une pipette et conservez à température ambiante en attendant le dressage.



Versez dans une pipette

- Ôtez l'écorce du céleri à l'aide d'un grand couteau.



Ôtez l'écorce du céleri à l'aide d'un grand couteau.

- Coupez le céleri en tranches puis en bâtonnets. Puis détaillez les bâtonnets en petits cubes: plus les cubes seront petits et réguliers plus la cuisson sera courte et uniforme.



Détaillez le céleri en

petits cubes

- Versez les dés de céleri dans une casserole avec le lait et la crème: le liquide doit recouvrir les dés de céleri à hauteur. Faire cuire à feu doux à couvert environ 30 minutes (pas trop chaud sinon le mélange crème et lait va attacher au fond de la casserole). Les dés de céleri doivent être bien tendres en fin de cuisson.



Cuire le céleri dans le mélange crème lait.

- En fin de cuisson salez avec le sel fumé et poivrez . Mixer le tout finement: idéalement passez d'abord au mixeur puis finissez au mixeur plongeant. Avec un céleri entier vous allez obtenir plus d'un litre de préparation: vous en aurez donc plus que vous n'en aurez besoin pour la recette. Vous pouvez congeler le surplus ou en faire une excellente soupe en lui ajoutant un peu de bouillon de volaille, des croûtons et des petits lardons par exemple.



Salez avec le sel fumé et poivrez.

- Passez la crème obtenue au chinois de manière à ôter toutes particules avant de verser la préparation dans votre siphon.



Passez la crème obtenue au chinois

- Versez la préparation dans le siphon. Ne remplissez jamais votre siphon au delà de sa capacité (exemple pour un siphon d'un litre ne remplissez jamais plus qu'un litre même si vous pouvez encore verser de votre préparation!).



Versez la crème de céleri dans le siphon

- Vissez le bouchon du siphon puis la douille et insérez deux cartouches si vous avez un siphon d'un litre, une seule pour un siphon d'un demi litre.
- Réservez: suivant le type de siphon la méthode sera différente. Si vous utilisez un Thermo Whip la chaleur se conserve bien pendant 3 heures mais il ne peut être réchauffé au bain marie. Si vous utilisez un Gourmet Whip vous pourrez préparer la préparation à l'avance et la ramener à température dans un bain marie à 65°. Pour d'autres précision sur l'utilisation des siphons voir l'article sur les siphons en cliquant [ici](#)



Réservez à feu doux
au bain marie votre
Gourmet Whip

Dressage :

- Au dernier moment chauffez une poêle avec un peu d'huile d'olive. Quand la poêle est bien chaude, déposez délicatement les Saint Jacques et cuire 2 mn de chaque côté. Pour obtenir une belle coloration ne touchez plus les Saints Jacques sauf pour les retourner ou les ôter de la poêle. Salez, poivrez pendant la cuisson.



Poêlez les saint jacques

- Pendant la cuisson des Saint Jacques, versez la mousse

de céleri dans chaque assiette à l'aide du siphon (Attention si vous avez réchauffer votre siphon, il est chaud! Donc protégez vous les mains.).



Tapissez le fond de l'assiette avec la mousse de céleri

- Puis déposez les Saint Jacques harmonieusement sur la mousse. Assaisonnez chaque Saint Jacques avec un peu de sel fumé.



Disposez les Saint Jacques sur la mousse

- A l'aide de la pipette déposez des petits points de réduction à la fois sur les Saints Jacques mais aussi sur la mousse.



▪ Terminez le dressage avec les pignons.



Le petit plus:

- N'hésitez pas à préchauffer vos assiettes de présentation au four à 60° : elles conserveront mieux la chaleur le temps que vous finissiez le dressage.
 - Vous obtiendrez certainement plus de mousse de céleri que vous n'en aurez besoin pour la recette: vous pouvez congeler le surplus pour une utilisation ultérieure.
 - Mais vous pouvez également réaliser des flans de céleri en rajoutant des œufs entiers battus à la préparation (Pour 300 gr de purée de céleri comptez 2 à 3 œufs; graissez des ramequins, y verser l'appareil et cuire au bain-marie à 190°C pendant 35 à 40 minutes).
 - Le vin jaune est un vin blanc de grande garde, sec et capiteux, spécialité vinicole des vignerons du Jura. Il est élaboré de façon très particulière et surnommé l'or du Jura: le raisin est vendangé le plus mature et le plus tardivement possible, dans la seconde quinzaine d'octobre. Le moût de raisin pressé en cuve, après décantation et fermentation complète, est transformé en vin blanc sec selon les techniques de vinification traditionnelle des vins blanc du Jura. Le vin blanc obtenu est amené à maturité: il vieillit obligatoirement pendant une durée légale de 6 ans et 3 mois en fût de chêne. Au terme de ces 6 années de maturation en fût, le vin jaune est mis en bouteille originale appelée « clavelin », dans lesquelles il se conserve durant 50 ou 100 ans voire pendant plusieurs siècles pour les grands millésimes, tout en gardant et amplifiant toutes ses qualités. Une bouteille ouverte peut également se conserver sans s'altérer pendant plusieurs mois, voire années
-

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 smith (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
- centrifugeuse (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.

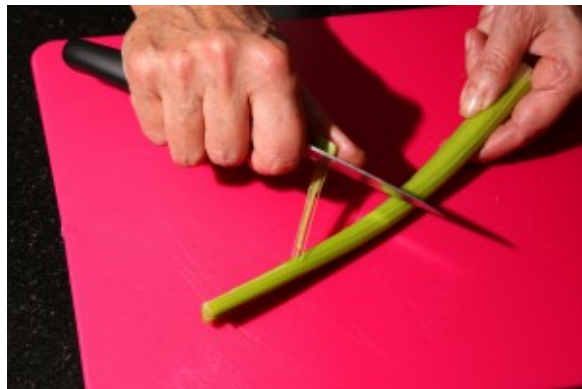


La purée de céleri rave est prête

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

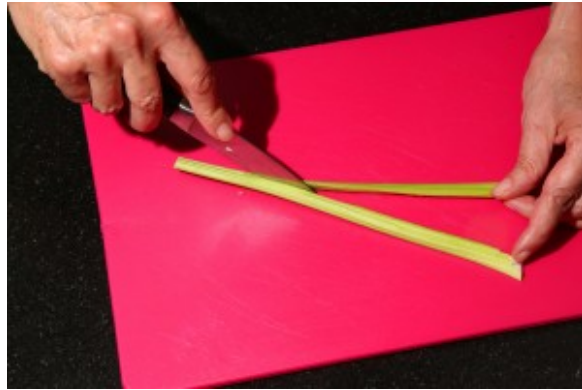
4/ Bâtons de céleri

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

A savoir:

La saint jacks 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 jacks , printemps et été pour la pétoncle.

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

Choisissez-la vivante et close, avant de la broser, 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 magazine N°11

.