

« Carpaccio de St Jacques, julienne de Grany Smith et Céleri »

Pour 4 personnes

8 noix de St Jacques ; ½ céleri boule ; 2 pommes granny Smith ; 1 citron vert ; 2 betteraves rouges cuites ; 15 cl de crème liquide ; 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique ; ½ botte de ciboulette et Huile d'olives

Décoquiller et nettoyer les noix de St Jacques.

Tailler en julienne le céleri et la pomme Granny Smith.

Monter la crème fouettée puis y incorporer la julienne de pomme-céleri et la ciboulette ciselée.

Emincer les noix de St Jacques et les assaisonner avec le citron vert râpé, le jus du citron vert et l'huile d'olives.

Mixer la betterave avec le vinaigre balsamique.

Dresser un cercle de rémoulade puis disposer dessus le carpaccio de St Jacques et accompagner d'une verrine de gaspacho de betterave.

« St Jacques rôties et risotto de chou-fleur »

Pour 4 personnes

12 noix de St Jacques ; ¼ chou-fleur ; 20 g de parmesan ; 10 cl de crème ; 10 cl de jus de moules ; ½ oignon blanc ; 1 pointe de safran et 4 pluches d'aneth

Décoquiller et nettoyer les noix de St Jacques.

Tailler le chou-fleur finement avec une mandoline. Faire suer l'oignon, ajouter le chou-fleur et laisser bien nacer. Ajouter ensuite la crème fouettée et le parmesan. Laisser cuire 2 minutes.

Faire rôtir les noix de St Jacques.

Dresser le risotto, ajouter l'écume de moules et les noix de St Jacques.

Décorer avec une pluche d'aneth.

Recette proposée par :

L'Oxalis

21 Place de Lattre de Tassigny

88200 Remiremont

Tél. 03 29 23 38 37