



St Jacques aux pois mange-tout sauce à l'encre de seiche

Pour 4 personnes : 4 noix de St Jacques, 1 jus de citron, 24 pois mange tout, 400g de purée de poireaux, 2 échalotes hachées, ciboulette ciselée, fleur de sel, poivre, 1 petit fenouil, 1 étoile de badiane, 1 clou de girofle, 50g de Noilly, 10g de pastis, 1 petit pot d'encre de sèche, 25cl de fumet de poisson, 25cl de crème fleurette, cerfeuil, tomate séchée, caviar de harengs pour le décor.

La sauce : suer le fenouil finement émincé avec 1 échalote hachée, le clou de girofle et la badiane, déglacer avec les alcools, ajouter l'encre de seiche. Réduire légèrement, mouiller avec le fumet, réduire de moitié, crémier et réduire à nouveau. Passer au chinois, assaisonner, réserver.

Les légumes : hacher finement à cru les mange tout, les poêler avec une échalote hachée, sel, poivre ciboulette ciselée et lier avec une purée de poireau.

Les St Jacques : les laver, les sécher, les assaisonner et les rouler dans l'huile d'olive. Les poêler à feu vif, déglacer avec le jus de citron.

Le dressage : Dresser les légumes à l'aide d'un cercle au centre de l'assiette, poser dessus une St Jacques, entourer d'un cordon de sauce et décorer