



COQUILLES SAINT JACQUES AUX DEUX CELERIS ET CHORIZO



Pour 6 personnes :

24 noix de CSJ

24 tranches de chorizo très fines coupées dans le sens de la longueur (chaque bande doit faire plus que la circonférence d'une CSJ)

1 petit bulbe de céleri rave

5 branches de céleri

Sel et poivre

Un peu de beurre et d'huile d'olive

15 cl de vinaigre balsamique

10 g de sucre en poudre

Éplucher le céleri rave et après l'avoir coupé en tranches de 3 ou 4 mm d'épaisseur, le détailler en cubes. Les faire cuire à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Réserver.

Enlever les fils du céleri branche et le détailler en cubes de la même taille que le céleri rave. Le cuire, lui aussi, à l'eau salée en le gardant légèrement croquant. Réserver.

Faire un caramel avec le vinaigre balsamique et le sucre en les portant à ébullition et en les laissant un peu réduire. Réserver.

Enlever la peau du chorizo et recouper les tranches pour qu'elles soient aussi larges que la hauteur d'une noix de CSJ. Couper les chutes de chorizo en petits morceaux. Réserver.

Barder chaque noix de SJ avec une tranche de chorizo et entourer chacune avec du film alimentaire. Ne pas craindre de faire plusieurs tours, c'est ce qui permettra au chorizo de rester bien adhérent à la SJ et de lui communiquer un peu de son parfum.

Au moment du repas réchauffer doucement les 2 céleris dans un peu de beurre en leur ajoutant les petits morceaux de chorizo.

Poêler les noix de SJ comme d'habitude sur chaque face avec un tout petit peu d'huile (environ 1 mn de chaque côté) dans un poêle très chaude, en laissant le film pendant la cuisson.

Dès qu'elles sont saisies et légèrement colorées, les poser sur un papier absorbant et enlever le film.

Dressage :

Poser vos légumes au centre de l'assiette, avec un emporte-pièce éventuellement, et disposer vos noix de SJ autour.

Entourer d'un filet de caramel de vinaigre balsamique.

Le croquant du céleri branche, le chorizo et le caramel de balsamique réveillent la douceur du céleri rave.

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...



Vous avez pu voir tout au long de cette saga de la SJ que j'utilise toujours le même mode de cuisson : je les saisis, je ne mets pas de crème, c'est le produit pour le produit.