

Émincé d'artichauts et Saint-Jacques à l'huile de noisette

Préparation 30 mn

Cuisson 35 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 gros artichauts (j'ai pris 8 fonds d'artichauts surgelés qui sont plus petits)

450 g de noix de Saint-Jacques avec corail

1 salade feuille de chêne

1 botte de ciboulette

100 g de noisettes grossièrement concassées

2 c à s de moutarde forte

4 c à s d'huile de noisette

2 c à s d'huile d'arachide

2 c à s de vinaigre de vin blanc

1 citron

Sel et poivre

Préparer les fonds d'artichauts : couper la tige des artichauts à ras, retirer 2 ou 3 rangs de feuilles avec un couteau bien aiguisé puis éplucher le fond comme une pomme de terre en ne conservant que les parties comestibles. Frotter les fonds au fur et à mesure avec un demi-citron pour éviter l'oxydation.

Faire cuire les fonds 30 mn environ dans de l'eau bouillante salée et additionnée du jus de l'autre demi-citron.

Répartir les feuilles de salade lavée dans les assiettes de service.

Egoutter les fonds d'artichaut et retirer le foin, puis les découper en lamelles. Les répartir sur les assiettes.

Dans une poêle antiadhésive faire chauffer l'huile d'arachide et saisir les noix de Saint-Jacques à feu vif pour les colorer. Compter environ 30 s par face, selon l'épaisseur. Baisser le feu, verser le vinaigre, la moutarde et l'huile de noisette dans la poêle. Saler et poivrer et mélanger avec une spatule.

Répartir les Saint-Jacques sur les lamelles d'artichaut et les feuilles de salade. Napper de vinaigrette bouillante puis parsemer de noisettes grossièrement concassées et de ciboulette ciselée.

Servir tiède.