



ST JACQUES POEMEES, CREMEUX DE CELERI, CAMEL DE BETTERAVE - 6 PERS-



Crèmeux de céleri : 1 céleri boule, 1 cube de bouillon de volaille, 15cl de crème, poivre, QS de jus de citron.

Détaillez le céleri en dés de taille égale pour favoriser une cuisson rapide. Faites le cuire à l'eau bouillante dans laquelle vous aurez ajouté le bouillon de volaille. Egouttez et mixez avec un peu du bouillon de cuisson. Ajoutez la crème pour avoir la consistance d'une purée souple, ajoutez le jus de citron à convenance, assaisonnez réservez au chaud.

Caramel de betterave : 100g de jus de betterave, 100g de sucre, 100g de vinaigre de Xérès.

Dans une casserole réduisez le jus le sucre et le vinaigre pour obtenir un sirop épais. Attention ce sirop va encore épaissir en refroidissant.

Les ST Jacques : 3 St jacques par personne, feuilles de céleri branche frite pour la déco -ou pour ceux qui comme moi n'aiment pas la friture sous toutes ses formes, sel de céleri maison-

Frirer les feuilles de céleri dans un bain d'huile à 140°. Réservez. Poêlez rapidement les St Jacques assaisonnées dans très peu d'huile d'olive ou mieux à la plancha. Gardez **l'intérieur moelleux et transparent**.

Le dressage : faites un trait de crèmeux de céleri d'un côté de l'assiette chaude, dressez les St jacques au centre et en ligne et terminez par un trait de caramel de betterave de l'autre côté, décorez avec le céleri.

Le sel de céleri pour ceux que la friture rebute : Séchez au micro ondes les feuilles de céleri, émiettez-les dans de la fleur de sel et assaisonnez les ST jacques avec. Bien évidemment vous aurez pris soin de peu assaisonnez les ST Jacques en sel avant la cuisson.

