

# SAVOIEXPO – SAVEURS & TERROIRS 2023

## Recette

« Noix de de saint Jacques, Cèleri, Beurre fermier aux coquillages »

### Ingrédients

---

- 16 coquilles de noix de Saint-Jacques
- 1 pièce de céleri
- 30cl de vermouth
- 1 échalotte
- 2 pamplemousses
- 250g de beurre
- 50g de noisette du Piémont
- ½ botte de ciboulette
- 16 pièces de coque
- 16 Pièces de Moule

### Etape 1

---

#### ➤ **Décoquiller les coquilles saint jacques**

Bien choisir les coquilles lourdes, bien scellées, preuve de la bonne fraîcheur. Elle est vivante

Brosser et rincer abondamment les coquilles sous l'eau courante

Éviter de les laisser tremper dans l'eau.

Engager la lame du couteau au niveau du verrou et insérer en longeant le couvercle plat

Opérer un mouvement de levier et coincer les 2 parties avec du pouce pour les empêcher de se refermer.

Une fois désolidarisé, la coquille n'offre plus de résistance.

C'est le moment de glisser la lame le long de la coquille plate et de trancher le nerf adhérent.

Décrocher la noix au niveau du nerf

Nettoyer délicatement à l'eau claire la noix, sans la laisser tremper puis réserver

### Etape 2

---

#### ➤ **Mousseline de Cèleri**

Eplucher le Cèleri Rave à l'aide d'un couteau

Le tailler en morceau puis le poêler légèrement pour extraire les arômes

Remplir à hauteur avec du lait puis laisser cuire une vingtaine de minutes

Une fois cuit, Mixer fortement avec votre robot et ajouter une noix de beurre

### Etape 3

---

#### ➤ **Beurre fermier**

Dans une casserole

Réduire le vermouth Dry avec une échalotte ciselé

Une fois réduit de 2/3, monter au beurre à l'aide d'un bamix pour obtenir une sauce nappante

Ajouter un trait de jus de citron et passer à l'aide d'une passette fine

### Etape 4

---

#### ➤ **Les coquillages**

Cuire les différents coquillages, Moule, Coque ....

Utiliser une casserole et la chauffer à blanc a haute température

Déposer les coquillages puis le fond d'un verre d'eau, fermer aussitôt avec un couvercle

Attendre 1 minute, à l'ouverture des coquillages, ils sont cuits, couper immédiatement le feu

Pour ne pas être en sur cuisson