Gilles Grasteau

Fruits de mer

Nacre de saint-jacques au poireau de créance et crème à la menthe poivrée

1h20	20 min	55 min	5 min	425
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le nacre de Saint-Jacques

- 20 **Noix de Saint-Jacques**
- 1.5 kg **Poireau**
- 2 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 **Huile de menthe poivrée**
- 1 verre(s) **Crème de soja**
- 2 c. à soupe **Gros sel**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour la friture

- 50 cl **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation des poireaux

1. Prendre les poireaux et couper les racines puis couper les feuilles vertes. Garder les blancs.
2. Découper les blancs en deux tronçons égaux. Réserver la moitié des tronçons (ils seront cuits entiers).
3. Couper l'autre moitié en deux dans le sens de la longueur. Emincer la moitié des demi-tronçons en tranches d'un demi centimètre d'épaisseur et réserver l'autre.
4. Prendre les demi-tronçons restants. Séparer les lamelles et les mettre à plat.
5. Tailler les lamelles en julienne.
6. Réserver les juliennes obtenues dans un bol d'eau fraîche.

Étape 2

Cuisson des poireaux

1. Laver les tronçons de poireau entiers restants en les passant sous un filet d’eau froide. Bien frotter pour

enlever au maximum les pesticides.

2 Déposer les tronçons de poireau dans une casserole et verser de l’eau jusqu’à mi-hauteur.

3 Allumer le feu, ajouter une pincée de gros sel et un filet d’huile d’olive.

4 Laisser cuire à feu moyen pendant 15 à 20 minutes.

5 Dans une autre casserole, verser un filet d’huile d’olive et faire revenir les blancs de poireau émincés sur feu doux.

6 Mélanger à l'aide d'une cuillère. Ajouter un verre d'eau et une pincée de gros sel.

7 Mélanger à nouveau et laisser confire pendant 15 minutes.

8 Remuer régulièrement pour ne pas que les poireaux émincés accrochent au fond de la casserole.

9 Dans une autre casserole sur feu moyen, verser la crème de soja, ajouter une goutte d’huile essentielle de menthe poivrée, assaisonner avec du sel et du poivre moulu et enfin mélanger. La crème doit réduire légèrement.

10 Si on ne trouve pas d'huile essentielle, on peut utiliser des feuilles de menthe qu'on fait infuser 5 minutes dans la crème de soja.

11 Ajouter la crème de soja à la casserole contenant les poireaux émincés.

12 Mélanger avec une cuillère. Assaisonner de nouveau avec du sel et du poivre moulu. Mélanger à nouveau et retirer la casserole du feu.

13 Dans une grande casserole propre, verser l’huile d’olive pour frire les poireaux en julienne. Faire chauffer à feu moyen.

14 En attendant, tester la cuisson des tronçons de poireaux, le cœur doit être tendre et onctueux.

15 Sortir du feu dès que c’est cuit. Prendre les poireaux en julienne et les sécher sur du papier absorbant.

16 Mettre du papier absorbant sur le poireau pour bien les sécher et éviter tout débordement de l'huile.

17 Verser quelques juliennes de poireaux pour vérifier la température de l’huile.

18 Attendre une légère coloration des bâtonnets en remuant avec une écumoire.

19 Lorsque le poireau blondit légèrement, le sortir de l’huile et le reposer sur du papier absorbant.

20 Verser tous les poireaux en julienne dans l’huile pour les faire frire. Mélanger régulièrement avec l'écumoire pour éviter l'agglomération des bâtonnets.

21 Les sortir de l’huile et les mettre sur du papier absorbant puis saler les fritures.

Étape 3

Préparation des noix de Saint-Jacques

1 Avec les doigts, détacher le nerf de la noix de Saint Jacques.

2. Réserver les noix de Saint Jacques sur du papier absorbant.
3. Assaisonner avec un peu de sel et du poivre moulu.
4. Les retourner et assaisonner l'autre face de la même manière.
5. Poser une poêle sur feu moyen. Verser un filet d’huile d'olive. Lorsqu'elle est chaude, déposer les noix de Saint Jacques.
6. Retourner les noix de Saint Jacques régulièrement. Les sortir du feu quand elles prennent une légère coloration et les déposer sur du papier absorbant.

Étape 4

Dressage

1. Dans une assiette, déposer du confit de poireau en longueur à l’aide d’une cuillère.
2. Ajouter un poireau entier sur le confit de poireau.
3. Recouvrir de poireaux frits.
4. Disposer les noix de Saint Jacques dans le même sens, en formant une ligne.
5. Verser de la crème de soja sur les noix de Saint Jacques et en déposer un trait sur le bord de l’assiette pour lui donner un peu de vie.