Jean-Yves Corvez

Fruits de mer

Tournedos de saint-jacques, crème d'endives

45 min	25 min	20 min	0	416
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la tombée d'endives

1. Couper l'endive en deux, retirer le cœur et la tailler en julienne. Réserver dans un saladier. Continuer avec les endives suivantes.
2. Citronner légèrement les endives pour qu'elles ne s'oxydent pas.
3. Ciseler la ciboulette préalablement lavée. Réserver dans un bol.
4. Peler les oranges à vif, prélever les segments au dessus d'un récipient.
5. Presser le jus des membranes dans un bol. Transvaser dans le bol le jus rendu par les segments.
6. Faire chauffer une poêle, ajouter l'huile d'olive.
7. Ajouter les endives. Les faire suer sur feu moyen en mélangeant pour qu'elles ne colorent pas trop.
8. Saler et poivrer, bien remuer.
9. Déglacer avec le jus des oranges.
10. Ajouter la crème et la ciboulette, mélanger puis éteindre le feu. Réserver au chaud.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les tournedos de Saint-Jacques

- 16 **Noix de Saint-Jacques**
- 2 **Courgette**
- 2 **Orange(s)**
- 1 trait **Huile d'olive**
- 1 **Fleur de sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour la crème d'endives

- 4 **Endive(s)**
- 1 **Citron(s)**
- 0.25 botte(s) **Ciboulette**
- 4 cl **Huile d'olive**
- 5 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

10 cl **Vinaigre balsamique**

Étape 2

Préparation des tournedos de Saint Jacques

1. Préchauffer le four à 240°C(Th.8).
2. Prendre une courgette préalablement lavée, couper les extrémités. Tailler de fines tranches dans la longueur à l’aide de la mandoline. Recommencer avec les suivantes.
3. Disposer les tranches de courgettes sur une planche. Poser une noix de Saint Jacques en bas de chaque lamelles de courgette.
4. Enrouler chaque noix de Saint Jacques d'une tranche de courgette. Piquer à l’aide d’un cure dent pour maintenir l'ensemble.
5. Les disposer sur une plaque de cuisson chemisée d’un papier sulfurisé. Assaisonner les Saint Jacques de fleur de sel, de poivre et d'un filet d’huile d’olive.
6. Enfourner pendant environ 5 minutes.

Étape 3

Dressage

1. Sortir les St Jacques du four.
2. Sur une assiette longue, disposer un lit d'endives.
3. Tracer un trait de chaque côté de réduction de balsamique. Donner du mouvement aux traits à l’aide d’un cure dent.
4. Disposer les tournedos de Saint Jacques sur les endives en retirant les cure dents.
5. Disposer un segment d’orange entre chaque tournedos de St Jacques.