Rémi Van Peteghem

Fruits de mer

Noix de saint-jacques snackées, artichauts poivrades rôtis et mâche

1h07	50 min	17 min	0	329
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la garniture

1. Mettre une grande casserole d'eau salée a chauffer.
2. Remplir un saladier d'eau froide et y presser le citron. Ajouter également les demi-citrons dans cette eau citronnée.
3. Éplucher légèrement les artichauts en retirant les premières feuilles et les tourner.
4. Enlever le foin à l'aide de la cuillère à pomme parisienne, retailler les artichauts en deux dans la hauteur puis les réserver dans l'eau citronnée.
5. Penser à disposer un papier absorbant à la surface de l'eau. Il se gorgera d'eau citronnée et recouvrira parfaitement les artichauts qui ne noirciront donc pas.
6. Mettre à chauffer un sautoir avec le beurre pour la garniture.
7. Lorsqu'il est moussant, égoutter les artichauts et les mettre dans le sautoir avec les branches de thym.
8. Les faire revenir deux minutes puis mouiller avec le bouillon de volaille à mi-hauteur et laisser cuire à petite ébullition.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les noix de Saint-Jacques

- 12 **Noix de Saint-Jacques**
- 1 **Huile d'olive**
- 25 g **Beurre**
- 1 **Sel**
- 1 **Fleur de sel**

Ingrédients pour la garniture

- 1 kg **Mâche**
- 6 **Artichaut**
- 1 **Gros sel**
- 30 g **Beurre**
- 4 branche(s) **Thym**
- 30 cl **Bouillon de volaille**
- 1 **Huile d'olive**
- 1 **Citron(s)**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**
- 1 **Glaçon(s)**

9 Trier la mâche et bien la laver plusieurs fois afin de retirer tout le sable.

10 Réserver 3 beaux pompons de mâche par personne dans un saladier au frais pour le dressage.

11 Préparer un saladier d'eau et de glaçons ainsi qu'un chinois recouvert d'un torchon afin d'égoutter la purée par la suite.

12 Vérifier la cuisson des artichauts.

13 Lorsqu'ils sont encore un peu fermes mais que la pointe du couteau s'enfonce sans trop résister, couper le feu et débarrasser le tout dans un saladier avec le jus de cuisson.

14 Blanchir la mâche dans l'eau salée en ébullition durant 4 minutes puis la plonger dans l'eau glacée quelques instants pour la rafraîchir.

15 L'égoutter et la placer dans la cuve du mixeur, hacher le tout et débarrasser la purée obtenue dans le chinois recouvert avec le torchon.

16 Fermer le torchon, presser légèrement et laisser égoutter.

17 Prélever une petite quantité de purée et la mixer cette fois-ci au blender.

18 Détendre avec un peu de jus récupéré en égouttant la purée, saler et réserver pour le dressage.

Étape 2

Réalisation des cuissons

1 Mettre une poêle à chauffer avec un filet d'huile d'olive, égoutter les artichauts et les sécher sur du papier absorbant puis les faire dorer, réserver au chaud.

2 Mettre une poêle à chauffer avec un filet d'huile d'olive et saler les noix de saint-Jacques.

3 Faire dorer Saint-Jacques, les retourner puis ajouter le beurre et les en arroser durant 3 minutes.

4 Mettre la purée dans une casserole et la faire chauffer doucement en remuant. Rectifier l'assaisonnement.

5 Il ne faut pas la réchauffer à l'avance car sinon elle perdrait sa belle couleur verte

6 Déposer les saints-Jacques sur un papier absorbant pour les éponger.

Étape 3

Dressage

1 Dresser sur assiette trois ronds de purée de mâche à l'aide d'un emporte-pièce et déposer par dessus les noix de saint-Jacques.

2 Intercaler les artichauts poivrade rôtis et dresser les pompons de mâche frais au centre en les assaisonnant d'un filet d'huile d'olive.

3 Décorer en faisant des points avec le jus de mâche et assaisonner les Saint-Jacques de fleur de sel.