

Table de cuisson

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 20 min

Cru cuit de Saint-Jacques, endives et caramel d'orange

Pour 6 personnes

Panier de courses

24 pièces de Saint-Jacques sans corail
20 g d'œufs de saumon
20 g de beurre
6 endives
1 échalote
1 orange
3 brins de ciboulette
Huile d'olive
Sel / Poivre

Matériel

1 poêle antiadhésive
1 sauteuse

Déroulé de la recette

Pour les endives

Emincer les endives, prélever le zest d'une demie orange et presser son jus.

Ciseler l'échalote.

Dans une sauteuse et sur feu moyen, faire suer les endives et l'échalote dans un filet d'huile d'olive. Lorsque l'*exsudat* est évaporé, *déglacer* avec le jus d'orange et laisser compoter sur feu doux une dizaine de minute. Rectifier l'assaisonnement et dresser.

Pour les Saint-Jacques

Nettoyer les noix, réserver 18 pièces entières et tailler 6 pièces en carpaccio.

Au moment du repas, dans une poêle chaude, ajouter un filet d'huile neutre et y déposer les Saint-Jacques. Saler et laisser colorer 1 à 2 min sans déplacer les noix dans la poêle.

Lorsque qu'une coloration blonde caramel est visible sur le bord de la noix, retourner les Saint-Jacques, baisser le feu et laisser cuire encore une minute dans une noix de beurre.

Débarrasser et servir immédiatement.

Dans une assiette, déposer les endives, dresser les Saint-Jacques snackées et les tranches de carpaccio de Saint-Jacques avec les œufs de saumon, parsemer délicatement de zest d'orange et napper du jus d'orange réduit.

Parsemer de ciboulette ciselée.

Le petit lexique

Exsudat : liquide qui s'échappe des aliments pendant la cuisson.

Déglacer : action de verser un mouillement plus ou moins acide et froid (vin, vinaigre, jus) dans un récipient afin de décoller les sucs des aliments adhérant à la paroi afin de concentrer les goûts dans une sauce.