

SALADE DE SAINT-JACQUES MARINÉES,

agrumes confits et pousses de fenouil

www.professioncuisinier.com

RECETTE POUR 10 PERSONNES

SAINT-JACQUES

- 30 noix de Saint-Jacques ultra fraîches (calibre U10–12), sans corail
- Fleur de sel fine
- Poivre

MARINADE

- 10 cl d'huile d'olive vierge
- Zestes très fins de :
 - 1 orange non traitée
 - 1 citron jaune non traité
- 2 cl de jus de yuzu **ou** citron vert
- 1 pincée de sucre glace

AGRUMES CONFITS

- 4 oranges
- 3 pamplemousses roses
- 1 citron jaune
- 50 g de sucre semoule
- 10 cl d'eau
- 1 pincée de sel fin

GARNITURE & FINITION

- 2 petits bulbes de fenouil (pour les pousses et quelques pluches)
- Jeunes pousses de fenouil (ou micro-fenouil)
- Huile d'agrumes (ou huile d'olive citronnée)
- Fleur de sel



PROGRESSION

1. Agrumes confits (à faire la veille ou le matin)

- Lever les suprêmes des agrumes à vif, en conservant les zestes.
 - Tailler les zestes en fine julienne.
 - Blanchir les zestes 2 fois départ eau froide (amertume maîtrisée).
 - Réaliser un sirop léger : eau + sucre + pincée de sel.
 - Ajouter zestes et suprêmes, cuire **à frémissement 20–25 min.**
 - Refroidir dans le sirop, réserver au frais.
- 👉 *Résultat recherché : agrumes souples, brillants, non caramélisés.*

2. Saint-Jacques.

- Ouvrir, nettoyer soigneusement, retirer le nerf.
- Réserver sur papier absorbant au frais.
- Juste avant le service, trancher chaque noix en 3 ou 4 fines escalopes.

3. Marinade

- Mélanger huile d'olive, zestes, jus de yuzu/citron vert.
- Rectifier très légèrement en sel.
- Ajouter une pointe de sucre glace si l'agrumes est trop vif.

4. Marinade des Saint-Jacques (minute)

- Assaisonner les Saint-Jacques au dernier moment avec fleur de sel et marinade. (Temps de contact : 2 à 3 minutes maximum).

5. Dressage (à l'assiette)

- Disposer les escalopes de Saint-Jacques en rosace ou en ligne épurée.
- Ajouter harmonieusement les agrumes confits égouttés.
- Parsemer de pousses de fenouil et quelques pluches très fines, d'un filet d'huile d'agrumes et de poivre.