

Noix de Saint-Jacques, céleri en croûte de sel et jus au laurier

Une recette de Guillaume Scheer, une étoile Michelin Aux Plaisirs gourmands, Schiltigheim.

RECETTE POUR 4 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

12 pièces de Saint-Jacques
1 petit céleri
4 feuilles d'oseille
8 feuilles de laurier
200 g de crème liquide
1 citron caviar
500 g de farine
4 blancs d'œufs
2 cuillères à soupe de gros sel
Sel PM
100 g de beurre
100 g de fumet de poisson réduit
Un jus de citron jaune
Huile d'olive



PROGRESSION

- Nettoyer et décortiquer les Saint-Jacques. Réserver. Éplucher le céleri.
- Mélanger au batteur la farine, le blanc d'œuf et le gros sel pour obtenir une pâte.
- Étaler la pâte, disposer quatre feuilles de laurier, mettre le céleri entier épluché, et refermer la pâte pour qu'elle soit hermétique autour du céleri. Cuire au four à 160 °C pendant 1 h 20 et laisser reposer 40 minutes à la sortie du four.
- Pour la sauce : infuser la crème avec les quatre feuilles de laurier pendant 30 minutes. Alternier entre chaleur et repos pour bien diffuser le goût du laurier. Ajouter le fumet de poisson dans la crème, assaisonner, ajouter une noisette de beurre, un jus de citron.
- Ouvrir le céleri en croûte, le récupérer, le couper en quatre, puis le tailler finement à la mandoline japonaise pour réaliser des tranches bien fines. Assaisonner avec fleur de sel et huile d'olive et réaliser une dizaine de petits cônes par personne. Avec le reste du céleri, réaliser une purée en mixant avec un peu de beurre.
- Ciseler finement l'oseille.
- Dans une poêle chaude, snacker les Saint-Jacques préalablement assaisonnées et terminer la cuisson avec une noisette de beurre, pas plus de trois minutes en tout.

Finition et dressage

- Disposer les Saint-Jacques dans l'assiette avec un peu de fleur de sel et quelques grains de citron caviar. Ajouter les cônes de céleri avec un peu de purée à l'intérieur. Disposer l'oseille sur l'ensemble de l'assiette. Servir la sauce à part.