



Saint-Jacques, panais de notre potager et noisettes



Pour 4 personnes

8 noix de Saint-Jacques.

Pour la purée de panais : 500g de panais • 1l de lait • 75g de beurre • 125g de crème fraîche.

Pour le panais : 500g de panais • 1l de lait.

Pour la croûte de noisettes : 100g de beurre • 50g de noisettes hâchées • 75g d'échalotes ciselées • 50g de chapelure • 175g de champignons hâchés.

Pour la sauce : 1 botte de persil • 1l de crème fraîche.

1. Pelez les panais, lavez-les et coupez-les en cubes de 2 cm environ. Faites bouillir le lait dans une marmite et cuisez le panais 20 minutes environ, jusqu'à ce qu'il soit très tendre.

Au bout de ce temps, passez le panais au mixeur ou au moulin à légumes, grille fine au-dessus d'une casserole sur feu doux.

Mélangez ensuite avec la crème, le beurre et assaisonnez avec le sel et le poivre.

2. Pelez le panais, coupez-le en 4 sur la longueur et cuisez-les dans le lait jusqu'à ce qu'il soit croquant.

3. Décoquillez les Saint-Jacques, délicatement détachez les noix avec l'aide d'une cuillère et rincez-les à l'eau claire et froide pour éliminer le sable restant.

4. Coupez le beurre en morceaux et laissez-le à température ambiante.

Ciselez les champignons et les échalotes, les faire poêler rapidement avec une noix de beurre puis réservez.

Hachez les noisettes, mélangez-les avec la chapelure, les champignons, les échalotes et le beurre pommade.

Étalez sur une plaque et faites cuire 2-3 minutes au four à 180 degrés.

5. Lavez le persil, séparez les queues des feuilles. Mettez à infuser à feu très doux la crème avec les queues de persil pendant environ 20-30 minutes.

Faites bouillir de l'eau, plongez les feuilles de persil quelques secondes et mixer-les.

Sortez les queues de persil, récupérez la crème et mélangez avec le vert de persil précédemment mixé, salez et poivrez.

6. Assaisonnez les Saint-Jacques et poêlez-les très rapidement avec une noix de beurre.

7. Dressez sur une assiette la purée de panais, les morceaux de panais précédemment réchauffés et saupoudrez-les avec la croûte de noisettes. Ajoutez les Saint-Jacques et la sauce au persil.

