

NOROHY

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

SAINT-JACQUES, CÉLERI RAVE & VANILLE



POUR 4 PARTS

INGRÉDIENTS :

Noix de Saint-Jacques sans corail..... 12

Beurre d'agrumes

Beurre demi-sel	100 g
Orange jaune bio	1
Citrons jaunes bio.....	2
Citrons verts bio	3

Rayu à l'orange

Huile de tournesol.....	4,5 cl
Sauce soja	1 cuillère à soupe
Orange bio	1
Gousses d'ail.....	2
Oignon nouveau	1
Gingembre frais.....	10 g
Piment d'Espelette.....	1 cuillère à café
Graines de sésame grillées	1 cuillère à soupe

Crème de panais à la vanille

TADOKA de NOROHY.....	1 dose
Céleri rave	600 g
Crème liquide	30 cl
Beurre.....	10 g
Bouillon de volaille	1/2 cube

Quelques fleurs comestibles

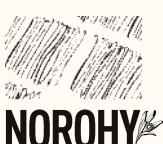
Ou 1 poignée de graines germées

Zestes de citrons verts et jaunes

BEURRE D'AGRUMES

Prélever les zestes des agrumes dans le même bol. **Faire** fondre le beurre à feu doux, ajouter 3 cuillères à soupe de zeste. **Laisser** cuire à feu moyen jusqu'à ce que le beurre mousse. **Verser** dans un bol, filmer au contact et **réserver** jusqu'à température ambiante. **Réserver** ensuite au frais jusqu'à utilisation.

Cette recette vous est offerte par :



RAYU À L'ORANGE

Éplucher et hacher finement le gingembre, l'oignon nouveau et l'ail. **Réserver**.

Prélever les zestes et le jus de l'orange, **réserver**.

Faire chauffer la moitié de l'huile dans une casserole et ajouter le gingembre, l'ail et l'oignon. **Faire cuire** à feu doux pendant 10 minutes en remuant régulièrement pour éviter la coloration.

Ajouter le reste de l'huile, le piment d'Espelette et les graines de sésame et faire cuire 1 minute.

Oter la casserole du feu, ajouter la sauce soja, les zestes et le jus de l'orange. **Verser** dans un bol et **réserver** à température ambiante jusqu'à utilisation.

CRÈME DE CÉLERI RAVE À LA VANILLE

Éplucher et couper en gros dés le céleri rave.

Préparer 25 cl de bouillon de volaille avec le demi-cube. **Réserver** au chaud.

Faire chauffer une grande casserole à feu moyen avec le beurre. **Verser** les dés de céleri rave et faire revenir pendant quelques minutes.

Passer le céleri et le bouillon au mixeur plongeant. **Ajouter** la crème et une dose TADOKA puis laisser fondre à feu doux, sans cesser de remuer. **Rectifier** l'assaisonnement.

Réserver au chaud jusqu'à utilisation.

CUISSON DES SAINT-JACQUES ET DRESSAGE

Faire fondre le beurre d'agrumes à feu moyen/vif dans une grande poêle.

Faire cuire les noix de saint-jacques 30 secondes de chaque côté en les retournant délicatement. Ôter du feu, passer un tour de moulin de poivre noir ou de Timut et dresser immédiatement.

Dans chaque assiette, **présenter** avec quelques cuillérées de crème de céleri rave et 3 Saint-Jacques.

Tracer un sillon dans la crème et y verser 1 cuillère à café de rayu.

Parsemer de zestes d'agrumes, de graines germées et/ou de fleurs comestibles et servir aussitôt.

