

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.

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.

Ôter 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.

Verser le bouillon de volaille, baisser le feu et cuire à feu doux pendant 20 min. Durant la cuisson, vérifier qu'il reste toujours un peu de bouillon au fond de la casserole.

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.

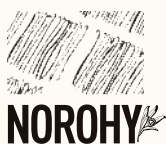
Faire cuire les noix de saint-jacques 30 secondes de chaque côté en les retournant délicatement. Ôter du feu, passer un tour de moulin de poivre noir ou de Timut et dresser immédiatement.

Dans chaque assiette, **présenter** avec quelques cuillerées 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.

Cette recette vous est offerte par :



Recette originale et crédit photographique :
Agence **cru**.

  @norohyvanille
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites
hors usage privé.

