

Poêlée de Noix de Saint-Jacques au coulis de persil



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

| Référence | Ingrédients | Quantité |
|-----------|--|---------------|
| 244551 | Persil plat haché CE2 500 g Bon&Engagé | 0.3 Kilo |
| 7419 | Crème légère liquide 18% MG UHT 1 L PassionFroid | 50 Centilitre |
| 24340 | Champignons de Paris émincés 2,5 kg PassionFroid | 150 Gramme |
| 4813 | Noix de Saint-Jacques sans corail MSC 150 + | 1.3 Kilo |
| | Courgettes | 10 Pièce |
| 285825 | Moules entières cuites dans leur jus 60/80 | 20 Pièce |
| | Fumet de poisson | 50 Centilitre |
| | Huile d'olive | 5 Centilitre |
| | Sel | PM |
| | Poivre | PM |
| | Poivrons rouges | 100 Gramme |

Etapas de préparation

- 1 Remettre en température au four mixte les moules cuites en faisant une incision au centre de la poche à 65°C
- 2 Porter le fumet de poisson à 80°C environ puis ajouter le persil haché. Mixer jusqu'à complet refroidissement. Ajouter la crème liquide. Rectifier l'assaisonnement (sel/poivre). Réserver
- 3 Cuire les noix de Saint-Jacques sans décongélation et sans sel dans un récipient de cuisson légèrement chemisé d'huile d'olive. Colorer les deux faces. Assaisonner et réserver
- 4 A l'aide d'un épluche légume, pelez les courgettes dans la hauteur en appuyant fort sur l'épluche légume afin d'obtenir des lamelles assez large de courgettes. Les lamelles auront une taille de 2 à 3 cm de largeur, une longueur égale à la hauteur de la courgette et une épaisseur d'environ 1 à 2 mm. Une fois les lamelles obtenues, faites-les cuire dans l'eau bouillante pendant 2 min, sortez-les et essorez-les en prenant soin de ne pas les casser. Puis, les garnir d'un mélange de poivrons et de champignons Paris préalablement poêlés et émincés finement

Poêlée de Noix de Saint-Jacques au coulis de persil