

Carpaccio de Saint-Jacques, crémeux panais/céleri



Budget :



Ingrédients pour 1 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
203143	Noix de Saint-Jacques sans corail surgelé mer MSC 20/25 8 Beaufort Silver	60 Gramme
198352	Panais en grosses découpes 2,5 kg Bonduelle	30 Gramme
2477	Lait brique demi écrémé UHT 1 L	10 Centilitre
186460	Beurre Echiré demi-sel AOP 20 g L'Affineur du Chef	20 Gramme
	Céleri	20 Gramme
	Pommes	60 Gramme
	Gousses de vanille	2 Pièce Unitaire
	Pistaches	PM
	Noisettes	PM
	Huile de noisette	PM

Recette

- Réaliser un crémeux : dans un rondou, mettre la crème liquide, le lait et le beurre, fleur de sel et poivre. Ajouter les gousses de vanille préalablement fendue en deux. Infuser 10 minutes
- Éplucher puis couper en cubes le céleri et les pommes. Ajouter le céleri en cubes, le panais et les pommes. Cuisson a petit bouillon pendant 30 minutes. Retirer les gousses de vanille puis mixer pour obtenir le crémeux, rectifier l'assaisonnement. Réserver
- Trancher la Saint-Jacques à l'état crissant
- Réaliser une huile parfumée : concasser des noisettes et des pistaches. Ajouter de l'huile d'olive