

Entrées chaudes aux produits de la mer
Saint-jacques, miso et pomme



20 min 10 min 10 min **0** **183**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
 pour 4 personnes

**Ingrédients pour les
 Saint-Jacques**

12 **Noix de Saint-Jacques**
 4 **Pomme(s)**
 4 tranche(s) **Jambon cru**
 80 g **Miso**
 0.5 **Betterave rouge crue**
 1 **Fleur de sel**

Étape 1

Préparation du bouillon à la pomme

- 1 Couper les pommes préalablement lavées en quartiers à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Réaliser une assise en taillant la base de la pomme. Cela évitera qu'elle ne glisse pendant la découpe.
- 3 Retirer le trognon et les pépins.
- 4 Réserver un quartier pour le dressage.
- 5 Mettre les autres quartiers de pomme dans la centrifugeuse et faire couler le jus dans un verre.
- 6 Retirer le gras du jambon sec. Réserver le gras pour la suite de la recette.
- 7 Placer le jambon sec sans le gras dans une casserole.
- 8 Ajouter le miso blanc et le jus de pomme.
- 9 Poser la casserole sur feu moyen et remuer avec une cuillère jusqu'à dissolution du miso.
- 10 Attention à ne pas trop chauffer la préparation, il s'agit juste d'infuser le jus de pomme.
- 11 Lorsque le miso est fondu, retirer la casserole du feu.

Étape 2

Préparation des Saint-Jacques

- 1 Choisir de préférence des noix de Saint-Jacques dans leur coquille car c'est un gage de fraîcheur.
- 2 Retirer le corail. Il peut être conservé pour d'autres préparations.
- 3 Prendre la Saint-Jacques à pleine main et tirer doucement sur le corail pour ne pas abîmer la noix.
- 4 Retirer toutes les petites parties marrons pour avoir une noix bien blanche.
- 5 Allumer une poêle sur feu vif et mettre le gras du jambon à fondre.
- 6 Lorsque la poêle est fumante, mettre les Saint-Jacques à cuire pendant environ une minute et demi, sans les retourner.
- 7 Quand la cuisson à l'unilatérale est terminée, retirer les Saint-Jacques de la poêle. Les réserver sur une assiette.

Étape 3

Dressage

- 1 Couper la betterave chiogga en deux à l'aide d'une couteau éminceur.
- 2 Réaliser une tranche fine de betterave puis la tailler en petits morceaux.
- 3 Tailler la pomme en bâtonnets.
- 4 Verser le bouillon encore chaud dans une assiette creuse.
- 5 Déposer trois noix de Saint-Jacques par assiette.
- 6 Assaisonner de fleur de sel.
- 7 Finir le dressage avec les bâtonnets de pomme et les morceaux de betterave. Servir.