

Temps de cuisson : 15 mn
Temps de préparation : 30 mn
Niveau de difficulté : Moyen
Prix de revient : Moyen

Nage de Saint-Jacques aux petits légumes

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes) :

- 2 noix de Saint-Jacques / personne
- 80 g de carottes
- 80 g de céleri boule
- 1/4 litre de fumet de poissons
- 1/4 litre de crème
- 100 g de beurre
- 50 cl d'huile d'olive
- Assaisonnement (sel/poivre)
- 1 botte de cerfeuil
- 5 g de baies roses

RECETTE :

Brunoise de carottes et céleris, ensuite les cuire en mijotant à mi-hauteur avec assaisonnement et beurre.

Pour les noix de Saint-Jacques : les couper en deux puis les raidir et les conserver sur le côté.

Confectionner un fumet de poisson puis incorporer la crème et émulsionner au beurre. On y rajoute votre cuisson de petits légumes.

DRESSAGE :

Dans le fond de votre assiette disposer les petits légumes chauds, poser les Saint-Jacques, rajouter les petits légumes et verser votre sauce . Disposer le cerfeuil et les baies roses.

ASTUCE DU CHEF :

Prendre des noix de Saint-Jacques fraîches, plus fermes et plus goûteuses.

Faire cuire les légumes à part pour les rajouter à la sauce finale.

*Cette recette vous est offerte par l'Office de
Tourisme de Sens et du Sénonais et :*

Auberge des Vieux Moulins Banaux
18, route des Moulins Banaux
89190 VILLENEUVE-L'ARCHEVEQUE
Tél. : 03 86 86 72 55
www.bourgognehotels.fr



Temps de cuisson : 15 mn
Temps de préparation : 30 mn
Niveau de difficulté : Moyen
Prix de revient : Moyen

Nage de Saint-Jacques aux petits légumes

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes) :

- 2 noix de Saint-Jacques / personne
- 80 g de carottes
- 80 g de céleri boule
- 1/4 litre de fumet de poissons
- 1/4 litre de crème
- 100 g de beurre
- 50 cl d'huile d'olive
- Assaisonnement (sel/poivre)
- 1 botte de cerfeuil
- 5 g de baies roses

RECETTE :

Brunoise de carottes et céleris, ensuite les cuire en mijotant à mi-hauteur avec assaisonnement et beurre.

Pour les noix de Saint-Jacques : les couper en deux puis les raidir et les conserver sur le côté.

Confectionner un fumet de poisson puis incorporer la crème et émulsionner au beurre. On y rajoute votre cuisson de petits légumes.

DRESSAGE :

Dans le fond de votre assiette disposer les petits légumes chauds, poser les Saint-Jacques, rajouter les petits légumes et verser votre sauce . Disposer le cerfeuil et les baies roses.

ASTUCE DU CHEF :

Prendre des noix de Saint-Jacques fraîches, plus fermes et plus goûteuses.

Faire cuire les légumes à part pour les rajouter à la sauce finale.

*Cette recette vous est offerte par l'Office de
Tourisme de Sens et du Sénonais et :*

Auberge des Vieux Moulins Banaux
18, route des Moulins Banaux
89190 VILLENEUVE-L'ARCHEVEQUE
Tél. : 03 86 86 72 55
www.bourgognehotels.fr

