

## Saint-Jacques poêlées et mousseline de panais

Aujourd'hui, notre **Chef Dominique Frérard** vous propose une recette colorée pour égayer votre automne. Laissez-vous tenter par ces noix de Saint-Jacques poêlées accompagnées d'une mousseline de panais, de choux-fleurs et pétales de fleurs multicolores. Grâce à cette recette, vos convives n'en croiront ni leurs yeux ni leurs papilles !

- 2 Pers.
- 30 Min.
- 20 Min.

## Ingrédients

- 10 noix de Saint-Jacques
- 4 Panais
- 1 chou kale
- Des morceaux de choux-fleurs multicolores
- 1 grenade
- Quelques fleurs comestibles
- Huile d'olive vierge extra Bio
- Lait, selon vos préférences de cuisson pour le panais
- 1 échalote
- Coriandre
- Sel
- Poivre

## Préparation

### La mousseline de panais

Lavez et épluchez les panais. Faites-les cuire une dizaine de minutes à feu doux dans une casserole. Vous pouvez le faire cuire dans un mélange d'eau et de lait, le panais conservera alors toute sa blancheur. Passez-les ensuite au presse-purée. Mélangez-

les avec un peu de beurre et de lait pour obtenir une mousseline onctueuse.

## Les Saint-Jacques

Préparez les Saint-Jacques : retirez le corail et réservez les noix. Dans une poêle, faites chauffer l'**huile d'olive**. Ajoutez les noix de Saint-Jacques et faites-les dorer brièvement. Attention, ne les faites pas noircir : saisissez-les 1 min environ sur une face uniquement.

## Le chou kale

Faites blanchir le chou kale en le plongeant quelques minutes dans de l'eau bouillante puis passez-le sous l'eau froide pour stopper la cuisson.

## Préparation de l'huile d'olive aromatisée aux pépins de grenade

Épépinez la grenade, coupez et hachez l'échalote en petits morceaux. Faites de même pour la coriandre. Mélangez le tout avec de l'**huile d'olive Bio**, et laissez reposer.

## Dressage

Pour la mousseline de panais : déposez dans l'assiette de petites quantités de mousseline et étalez-les dans un sens à l'aide d'une fourchette. Déposez les noix de Saint-Jacques sur la mousseline. Arrosez le tout de votre **huile d'olive Bio** aromatisée aux pépins de grenade.

Parsemez l'assiette de petits morceaux de choux-fleurs de couleurs crus.

Ajoutez des morceaux de chou kale.

Disposez tout autour quelques pétales de fleurs comestibles.

C'est prêt, bon appétit ! Vous venez de réaliser un repas aussi beau que bon, à vos fourchettes ;)

### Autres recettes de Dominique Frérard

**Carpaccio de St-Jacques et sa brunoise de légumes oubliés**

**Tian de Saint-Jacques**

**Tarte friande de langoustines**

**Travers de loup, ail noir et mousseline de topinambours**