Saint-Jacques, salsifis, poire, émulsion citron



Ingrédients (pour 4 personnes):

12 noix de Saint-Jacques, 2 salsifis ou scorsonères, 1 poire, 1 citron, 10 cl de crème liquide, 25 cl de bouillon de volaille (j'ai fait avec un cube), 50 g de beurre, huile d'olive, sel

Préparation:

Peler les salsifis. Pour info il vaut mieux prendre des gants! Couper en tronçons et mettre dans un saladier d'eau froide avec le jus d'1/2 citron pendant 1/4 d'heure.
Faire chauffer une casserole d'eau, saler. J'ajoute une cuillerée de farine diluée dans un peu d'eau, je ne sais pas si c'est utile mais j'avais lu que ça aidait à empêcher l'oxydation des salsifis. Laisser cuire 25/30 minutes. Ils doivent être tendres mais encore bien fermes.

Faire chauffer 50 g de beurre dans une poêle. Ajouter les salsifis, laisser colorer dans un beurre mousseux. Allonger si nécessaire avec un peu de bouillon pour terminer la cuisson. A la fin, laisser le jus de cuisson s'évaporer, la poêle doit être quasi sèche pour laisser dorer les salsifis; ajouter éventuellement une cuillerée de sucre pour bien caraméliser.

Préparer l'émulsion citron: mélanger la crème, 25 cl de bouillon et le jus d'1/2 citron. Chauffer à environ 75°C et émulsionner. Réserver.

Peler la poire. Couper la moitié en brunoise et l'autre moitié en 4 tranches dans le sens de la hauteur. Faire dorer les quartiers à la poêle dans un peu de beurre.

Chauffer une autre poêle avec un filet d'huile d'olive à feu vif. Cuire les noix de Saint-Jacques à l'unilatérale à feu vif.

Déposer 3 Saint-Jacques par assiette, assaisonner de fleur de sel, répartir les salsifis coupés, un morceau de poire doré et la brunoise.

Réchauffer si besoin le bouillon crémé au citron et l'émulsionner. Verser dans les assiettes et servir aussitôt.

**www.assiettesgourmandes.fr**