Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Coquilles Saint-Jacques grillées sur lit de céleri et artichaut

Ingrédients

Préparation

Je clarifie quelques grammes de beurre.

Essayez de vous procurer des coquilles fraîches dans les bonnes poissonneries ou de les ouvrir vous-même. Les pauvres coquilles baignant dans du jus chez le poissonnier du coin rejettent trop d'eau pour griller convenablement.

Je nettoie mes noix de Saint-Jacques, je les débarrasse du corail si il y en a, et je les sèche sur du papier absorbant.

Je pèle mon céleri et je le coupe en fines tranchettes. Je réservfe les petites feuilles jaunes (les vertes sont trop fortes).

Je nettoie mon artichaut en pelant une partie de l'extérieur dur de la tige (dont je ne conserve que quelques centimètres, selon la fraîcheur du légume). J'arrache ensuite les feuilles extérieures jusqu'à arriver aux feuilles tendres. Elles doivent produire un beau « plop » quand on les arrache. Je coupe ensuite le haut de mon artichaut, puis en deux verticalement. J'ôte le foin puis je coupe mon coeur en fines tranches que je citronne légèrement pour stopper l'oxydation.

Je presse mon citron. Dans un bol, je mets mes tranches de céleri, mes tranches d'artichaut, le persil plat haché grossièrement, le jus de citron (il faut goûter !). Je sale et je poivre.

Avec un économe, je fais de beaux copeaux de parmesan que je réserve.

Je dresse mes assiettes car une fois les coquilles grillées, il faut aller vite, pour servir bien chaud. Je fais un lit de légumes dans le fond de mes assiettes, je saupoudre de copeaux de parmesan et de feuilles de céleri.

Il est temps maintenant de griller les Saint-Jacques. Le truc est de bien chauffer la poêle. J'y verse ensuite un peu de beurre clarifié et je dispose mes noix. Je les grille rapidement deux ou trois minutes de chaque côté. Il faut qu'elles soient saisies et dorées à l'extérieur et tendre à l'intérieur.
Je les dispose sur mes lits de légumes, je saupoudre de fleur de sel, de poivre et de piment d'espelette. Je sers sans tarder.

Commentaires

3 ou 4 noix de Saint-Jacques par personne (ou plus si on le sert en plat) 4 petits artichauts (ou deux gros, mais jeunes et frais)

Notes :