



PANACOTTA DE ROQUETTE,

MARINADE DE ST JACQUES AUX AGRUMES

Je voulais une entrée fraîche et gourmande.

La St Jacques est festive, la saison devrait être belle cette année alors profitons-en ! Il faudra compter 2 noix par personne soit 1,5 à 2€ par personne. Pour ceux qui ne seraient pas fan de la st Jacques, vous pouvez les remplacer par de la langoustine (crue de préférence) ou par des crevettes cuites pour les petits budgets ou encore par du saumon frais en carpaccio.



Ingrédients pour la panacotta de Roquette pour 2 à 3 personnes:

1 feuille de gélatine
200g de crème liquide entière
50g de roquette
Le jus d'1/2 citron jaune (à ajuster selon vos goûts)
Sel (ni trop, ni trop peu pour ne pas écraser la roquette et les St Jacques et
Poivre (pas mal pour booster la roquette)

Ingrédients pour la salade de St Jacques aux agrumes :

12 noix de St Jacques par personne
2 à 3 quartiers de clémentine (coupés en tranches)
Quelques feuilles de roquette voir des germes de roquettes (plus fins et plus parfumés)

Marinade des St Jacques et assaisonnement :

1 belle cuillère à café de miel
2 c à soupe de balsamique blanc ou vinaigre de cidre
1/2 orange et 1/2 citron bio (zeste et jus)
Huile de colza ou olive
sel



PANACOTTA DE ROQUETTE, MARINADE DE ST JACQUES AUX AGRUMES (SUITE)

Préparation de la panacotta de Roquette

- Mettre la gélatine à tremper dans un récipient d'eau froide.
- Dans le bol du Thermomix, peser la moitié de la crème et faire chauffer à 95°. (le temps dépend de la quantité, vous pouvez tripler la recette)
- Ajouter la gélatine essorée à la crème chaude et mélanger quelques seconde pour faire fondre la gélatine
- Ajouter le reste de crème, la roquette, le citron, le poivre et le sel et mixer 1mn vit 10.
- VERIFIER ET RECTIFIER L'ASSAISONNEMENT
- Couler dans le fond d'une grande verrine ou d'une assiette creuse (plus gourmand en place dans le frigo 😊)

La Marinade de Saint Jacques aux agrumes

- Préparer et laver les St Jacques. Couper chaque noix en 3 ou 4 dans l'épaisseur
- Réserver dans une boîte creuse.
- Préparer la marinade des St Jacques en commençant par zester ½ orange et ½ citron.
- Dans un bol, mettre les zestes + miel + vinaigre et mélanger avant d'ajouter le jus des agrumes (1/2 citron + ½ orange) et l'huile. Saler
- Réunir les St Jacques et la marinade 2 à 3h seulement avant de servir sous peine que le jus de citron les cuisent

Dressage

Sur les panacottas,

- répartir harmonieusement les lamelles de St Jacques,
- les morceaux de clémentine,
- la roquette, quelques batonnets de radis rose pour la couleur et le croquant.
- Parsemer éventuellement de quelques graines de pavot bleu et de poivre Timut.
- Terminer par 1 c à soupe de marinade par verrine.



A noter :

Ne réalisez pas le dressage trop en amont pour ne pas cuire la roquette

A savoir :

Pour ceux qui n'aimeraient pas les fruits de mer, Une version Jambon sec, tomates séchées, parmesan et pignons de pin est possible