

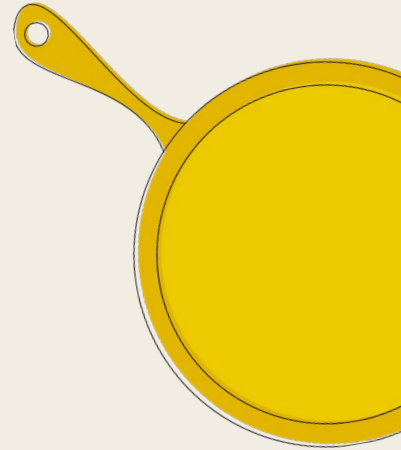


Pour 4 personnes

NOIX DE SAINT-JACQUES AU PESTO VERT

INGRÉDIENTS

- 8 c.à.s** sel fin
- 1** blanc d'œuf
- 8** coquilles Saint-Jacques
- 2** gousses d'ail
- 4** feuilles de chou vert
- 2** branches de persil plat
- 2** branche de feuilles de céleri
- 8** branches de basilic
- 1** citron vert bio
- 100 ml** d'huile d'olive
- 50 g** de pignons de pin
- 1 c.à.c** de curry doux
- Tabasco vert
- Sel & Poivre



PRÉPARATION

1. Ouvrir les coquilles Saint-Jacques pour récupérer les noix de Saint-Jacques. Pour cela, saisir un coquillage d'une main et l'ouvrir en faisant pivoter la pointe d'un couteau dans la fente du coquillage. Libérer le mollusque de sa coquille en raclant la coquille avec la lame du couteau. (Aidez-vous de la vidéo pour comprendre ce geste.)



Lorsque vous choisissez vos coquilles Saint-Jacques chez le poissonnier, préférez les coquilles les plus lourdes. Un poids plus lourd signifie qu'elles sont gorgées d'eau et donc fraîches !

2. Séparer les noix de Saint-Jacques du corail qui les entourent. Pour cela, insérer délicatement un pouce sous la noix de Saint-Jacques, puis tirer la noix de Saint-Jacques pour la détacher du corail. (Aidez-vous de la vidéo pour comprendre ce geste!) Réserver les noix de Saint-Jacques dans un bol et le corail dans un autre récipient.

3. Nettoyer les noix de Saint-Jacques à l'eau fraîche puis réserver les noix de Saint-Jacques au réfrigérateur en les protégeant dans du papier absorbant.

4. Nettoyer les coquilles creuses des coquillages. Dans un bol, mélanger le sel fin et le blanc d'œuf jusqu'à l'obtention d'un pâte homogène. Disposer deux quenelles de pâte de sel au centre d'une assiette de service et poser dessus deux coquilles vides préalablement lavées. Répéter l'opération sur une deuxième assiette de service puis enfourner les assiettes pendant 10 minutes à 140°C pour fixer les coquilles sur leur coque de sel.

5. Mettre à bouillir un grand volume d'eau salée. Éplucher les gousses d'ail et les plonger dans l'eau frémissante. Couper les feuilles de chou en quatre et retirer leur nervure centrale. Lorsque l'eau bout, blanchir les feuilles de chou pendant quelques minutes.

6. Effeuilier le basilic, le persil plat et les branches de céleri. Lorsque le chou est cuit, plonger les feuilles de basilic, de persil et de céleri dans l'eau bouillante puis plonger immédiatement l'ensemble des feuilles blanchies dans un bac d'eau glacée.



Un passage rapide dans l'eau glacée permet de fixer la chlorophylle des feuilles qui donnera sa belle couleur verte au pesto.

7. Essorer rapidement les feuilles refroidies et les placer dans le bol d'un mixeur. Ajouter les gousses d'ail bouillies, les pignons de pin, du sel, du poivre, du zeste de citron vert, quelques gouttes de Tabasco vert et un généreux filet d'huile d'olive. Mixer jusqu'à l'obtention d'un pesto homogène.

8. Servir une généreuse cuillère de pesto vert dans chaque coquille, préalablement refroidie à température ambiante.

9. Dans un mortier, écraser et mélanger du sel, du poivre et une cuillère de curry doux. Parsemer les noix de Saint-Jacques de ce mélange puis saisir les noix de Saint-Jacques à feu fort dans une poêle huilée bien chaude.

10. Placer deux noix de Saint-Jacques dans chaque coquille. Décorer de petites feuilles de basilic et servir aussitôt.

POUDRE DE CORAIL "ZÉRO-DÉCHET"

Séparer le corail des coquilles Saint-Jacques et les entrailles du coquillage. Disposer le corail ainsi nettoyé sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Enfourner pendant trois heures à 70°C, jusqu'à ce que le corail soit bien sec.

Placer le corail séché dans le bol d'un mixeur et le réduire en poudre. Conserver la poudre obtenue dans un bocal hermétique.

Vous pourrez agrémenter vos préparations et vos bouillons futurs d'une cuillerée de cette poudre au bon goût iodé.

CLUB
CASA ZANONI