

Cours de Cuisine

Noix de Saint Jacques Poêlées sur Croustillant de Panais



Ingrédients : pour 4 personnes

* 16 pièces de Noix St Jacques	* 1 noisette de beurre
* 2 Panais	* 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
* sel et poivre du moulin	* 50 gr de margarine
* 50 gr de beurre	* 2cl de vinaigre balsamique
* 3 feuilles de brick	* 1 dl d'huile de pépins de raisin

Préparation et cuisson des panais

Eplucher les panais, les couper en julienne et assaisonner.

Cuire dans une poêle bien chaude pendant une dizaine de minutes, mettre dans une passoire et laisser refroidir.

Préparer des lanières de feuilles de brick de 3 cm de long, puis les mettre dans un saladier avec de l'huile d'olive, mouler les lanières de brick dans les moules avec la julienne de panais, faire cuire a four à 160° pendant 10 minutes.

Mettre le vinaigre Balsamique dans une casserole, le laisser réduire à four doux pendant 5 a 10 minutes , faire refroidir et ajouter l'huile de pépins de raisins.

Cuissons des noix de st jacques

Les noix sont préalablement séchées sur un torchon, les déposer dans une poêle bien chaude, cuire une minute de chaque côté.

Dressage sur assiette

Déposer le vinaigre Balsamique, mettre les ronds croustillants de julienne de panais et poser les noix de st jacques, saupoudrer d'un peu de paprika.

Quel vin servir ?

Je vous propose un Chignin Bergeron

Cours de Cuisine

<http://www.ateliergastronomique.com/blog>

Contactez-nous dès maintenant par téléphone au 04 79 72 69 45

ou par email: [contact @ ateliergastronomique . com](mailto:contact@ateliergastronomique.com)