

Accueil • Cuisine • Recettes • Entrée

Saint-Jacques poêlées, céleri-rave confit et céleri branche, jus à la pomme Reine des Reinettes Gourmande®

5/5 ★ 1 note

[Donner mon avis](#)

Facile 30 min 15 min Assez cher



QUITOQUE
le panier à cuisiner

www.chefsdoc.fr



Étapes de préparation

- 1 Taillez des disques de céleri-rave d'environ 5 cm de diamètre et 3 cm d'épaisseur. Mettez-les dans un faitout avec de l'eau à hauteur. Ajoutez du sel, du sucre, du poivre et du romarin, puis laissez confire à feu doux, jusqu'à ce que le bouillon disparaisse dans le céleri.

Ingrédients pour

4 personnes

8 Noix de Saint-Jacques

1 Branche de céleri

- 2** Taillez des bâtonnets de céleri branche et réservez-les.
- 3** Réduisez de moitié 50 cl du jus de pomme Reine des Reinettes Gourmande® et montez-le à l'huile d'olive dans un mixeur.
- 4** Poêlez les Saint-Jacques 1 min de chaque côté. Réchauffez les disques de céleri-rave.
- 5** Disposez les Saint-Jacques sur les ronds de céleri. Montez une assiette de salade avec les branches de céleri cru, les branches de persil et les branches d'estragon (le persil et l'estragon doivent seulement être équeutés). Arrosez les Saint-Jacques de jus de pomme Reine des Reinettes Gourmande® et servez chaud.

1 Céleri-rave

50 cl Jus de pomme Reine des Reinettes Gourmande®

1 Bouquet de persil

1 Bouquet d'estragon

Sel

Poivre

