

Noix de Saint-Jacques juste snackées, rémoulade de Comtesse et céleri-rave

Ingredienten:

- 8 fines tranches de bacon
- 8 noix de Saint-Jacques
- huile d'olive

Pour la rémoulade

- 120 g de Comtesse
- 1 Granny Smith
- ¼ céleri-rave, pelé(+/- 200 g pelé)
- jus de 1 petit citron
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise
- 4 cuillères à soupe de yaourt entier à boire
- 1 petite cuillère de moutarde forte
- 1 bonne poignée de cerfeuil frais
- sel et poivre

Préparation:

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Couvrez une plaque de papier cuisson et disposez-y le bacon tranché.
3. Faites cuire 10 minutes dans le four préchauffé jusqu'à ce que le bacon soit sec et croustillant.
4. Laissez refroidir et émiettez.
5. Confectionnez maintenant la rémoulade. Découpez le Comtesse, la Granny Smith et le céleri-rave en petits morceaux (julienne).
6. Placez-les dans un saladier et mélangez-les avec le jus de citron.
7. Dans un robot, mélangez la mayonnaise, le yaourt, la moutarde et la plus grande partie du cerfeuil jusqu'à obtention d'une sauce homogène. Salez et poivrez selon votre goût.
8. Incorporez la sauce dans les légumes et réservez au frais.
9. Faites chauffer un trait d'huile d'olive dans une poêle à feu moyen.
10. Séchez les noix de Saint-Jacques et faites-les dorer brièvement des deux côtés dans la poêle.
11. Répartissez la rémoulade entre 4 assiettes.

12. Disposez 2 noix de Saint-Jacques sur chacune.

13. Parsemez le bacon émietté sur les noix de Saint-Jacques.

14. Décorez de quelques pluches de cerfeuil.

Pour un effet festif, présentez ce plat dans la coquille. Vous pouvez en obtenir chez votre poissonnier.

4 personen

30 min

Entrée

1

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/noix-de-saint-jacques-juste-snackees-remoulade-de-comtesse-et-celeri-rave>