Le plaisir des saveurs publié le Fromage Brugge (https://www.bruggefromage.be) Accueil > Noix de Saint-Jacques juste snackées, rémoulade de Comtesse et céleri-rave

# 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
- 1/4 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.

- 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

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