

Croustillant en brochette de noix de Saint Jacques en pâte filo, sur crémeux de salsifis, sauce tomatépices



Ingrédients : pour 4 personnes

12 noix de Saint Jacques sans corail
6 bâtons de salsifis frais
20cl de crème
10cl d'huile d'olive
4 feuilles de pâte filo
Sel, poivre
Eau
2 cuillères à soupe de farine

1/2 citron
6 tomates fraîches
4 gousses d'ail
2 branches de basilic
Tabasco
20g de sucre

Progression :

Sauce tomatépices :

Mettre dans une plaque 4 tomates fraîches coupées en 4 avec l'ail, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Enfourner 1h30 à 130°C, mettre les deux tomates restantes coupées avec le basilic haché, le sucre et remettre au four pendant 30 minutes.

Mixer le tout et passer la sauce au chinois étamine et faire que la sauce soit corsée (tabasco), sucrée et salée (l'accord parfait !!!). Réserver la sauce au chaud.

Mettre 3 noix de Saint Jacques par brochette et envelopper les avec une bande de pâte filo, réserver au froid.

Eplucher, laver et couper les salsifis en tronçon de 5cm.

Préparation des salsifis :

Préparation d'un blanc :

Dans de l'eau délayer de la farine avec le jus de citron. Porter à ébullition et ajouter les salsifis. Laisser cuire 5 minutes et réserver au froid.

Dans une poêle, faire sauter les salsifis, crêmer et assaisonner.

Finition et dressage :

Faire griller la brochette de Saint Jacques et assaisonner.

Dresser comme un lit de salsifis, poser la brochette bien grillée par-dessus et y déposer la sauce tomatépices autour.

Déguster, en un mot, faites-vous plaisir.