

## Rémoulade de céleri et poêlée de Saint-Jacques Vinaigrette à la pomme



### **Ingrédients pour 6 personnes :**

18 noix de Saint-Jacques, huile d'olive

### **Pour la rémoulade :**

½ céleri boule, sel, sucre, huile d'olive, 2 pommes, un trait de vinaigre de cidre

### **Pour la mousseline :**

½ céleri boule, sel, sucre, beurre, crème

### **Pour la vinaigrette à la pomme :**

2 pommes, un trait de vinaigre balsamique blanc

### **Pour les finitions :**

1 pomme, 4 pluches de céleri branche

### **La rémoulade :**

Eplucher le céleri et le tailler en petits de 2mm de côté. Faire de même pour la pomme.

Glacer les dés de céleri dans un mélange eau, sel, sucre et huile d'olive.

A la fin de cuisson, ajouter les dés de pommes et le vinaigre de cidre.

Poursuivre la cuisson 2mn et réserver au frais.

### **La mousseline :**

Eplucher le céleri et le tailler en petits dés.

Le glacer à la poêle dans un mélange eau, sel, sucre et beurre.

Débarrasser dans un blender et ajouter la crème. Mixer très finement et rectifier l'assaisonnement.

### **La vinaigrette à la pomme :**

Préparer une compote de pomme avec 2 pommes épépinées, un peu d'eau et un trait de vinaigre balsamique blanc. Mixer finement et réserver dans un « biberon ».

### **Les Saint-Jacques :**

Poêler les Saint-Jacques seulement sur une face avec un filet d'huile d'olive jusqu'à légère coloration.

### **Dressage :**

Répartir la purée de céleri en rond au fond de 6 assiettes plates. Poser au centre la rémoulade de céleri. Réaliser sur le pourtour de la purée de céleri des petits points de compote de pomme.

Poser enfin sur la rémoulade les Saint-Jacques.

Décorer d'allumettes de pommes et d'une pluche de céleri branche.