

# **FENOUIL CROQUANT EN VINAIGRAITTE POËLÉE MINUTE DE NOIX DE St JACQUES A LA CORIANDRE, VINAIGRETTE TOMATO – XERES**

## **Ingrédients :**

POUR 8 PERSONNES : 32 noix de St Jacques

1 kg de fenouil 50 gr de coriandre, 50 gr de persil plat, 5 citrons jaunes, 50 gr de concentré de tomate, 10 cl de vinaigre de xérès, 3 gousses d'ail, thym, laurier, sel, poivre, beurre, huile d'olive

## **PREPARATION:**

1) La veille, lavez les bulbes de fenouil, taillez-les en brunoise fines et faites les suer sans coloration avec 10 cl d'huile d'olive, l'ail, le thym et le laurier.

Le fenouil doit rester croquant. Débarrassez-le, conservez-le au frais.

2) Dans un bol, mixez le concentré de tomate, 20 cl d'huile d'olive, sel, poivre et le vinaigre de xérès. Emulsionnez pour obtenir une vinaigrette lisse et réservez au frais

3) Le jour même: nettoyez les noix de St Jacques, passez-les sous l'eau froide et lavez-les, séchez-les bien dans un linge pour mieux les saisir ensuite.

4) Hachez, coriandre et persil à plat. Faites un jus avec deux citrons.

Assaisonnez le fenouil avec ce jus, sel, poivre, puis ajoutez persil et coriandre.

Disposez sur une assiette dans un cercle pour lui donner une forme ronde.

5) Beurrez une poêle antiadhésive, disposez vos noix de St Jacques et entreposez au frais

6) Au moment de les déguster, ôtez les St Jacques de la poêle, que vous mettez à chauffer.

Une fois qu'elle est très chaude, faites revenir les mollusques vivement, une minute de chaque côté, salez, poivrez.

Posez-les sur la salade de fenouil, déglacez la poêle avec le jus des trois citrons, ajoutez un trait d'huile d'olive et un cordon de vinaigrette tomato-xérès. Décorez avec des graines de coriandre.

**A DEGUSTER TIEDE**