



## CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES AUX BAIES ROSES ET CITRON VERT, CRÉMEUX DE CÉLERI.

Recette pour 4 personnes  
Temps de préparation : 1h

*Damien Litaudon, Chef de Cuisine de la Maison Palmer & Co*

### Préparation

#### Etape 1 : Le Céleri

Couper un ½ céleri en morceau, ajouter dans une casserole un verre de lait, mouiller à hauteur avec de l'eau et faire cuire 15 à 20 min.

#### Etape 2 : Les Saint-Jacques

Prendre la partie arrondie de la coquille vers soi. Le muscle se trouve sur la droite. Avec un couteau de cuisine, passer par la petite fente sur le côté, couper le muscle en raclant la coquille supérieure et faire glisser le couteau jusqu'en haut de la coquille. Nettoyer la Saint-Jacques en ôtant les barbes (que l'on peut garder pour faire des sauces et fumet). Ôter le muscle de la Saint-Jacques et rincer à l'eau claire. Placer ensuite les noix de Saint-Jacques au congélateur quelques minutes pour faciliter la découpe.

#### Etape 3 : La marinade

Ecraser les baies roses avec le plat du couteau et hacher finement. Dans un bol, placer les baies roses hachées, ajouter 1 jus de citron, le zeste du citron vert et l'huile d'olive. Assaisonner.

#### Etape 4 : Appareil pour le crémeux de Céleri

Retirer le Céleri du feu, mixer les morceaux. Ajouter ensuite la feuille de gélatine, préalablement ramollie, à la préparation. Mélanger puis réserver. Monter la crème et laisser reposer au frais quelques minutes.

#### Etape 5 : Carpaccio

Sortir les noix de Saint-Jacques et découper des fines lamelles entre 3 et 5 mm.

#### Etape 6 : Crémeux de Céleri

Vérifier la bonne tenue de la crème montée. Intégrer délicatement la préparation de Céleri à la crème montée

#### Etape 7 : Découpe

Découper la feuille de nori et la pomme Grany Smith en petits bâtonnets.

#### Etape 8 : Dressage

Avec l'aide d'un emporte-pièce, disposer le crémeux de Céleri. Placer ensuite les lamelles de Saint-Jacques en quinconce sur le crémeux de Céleri. Disposer les bâtonnets de nori et de pomme sur les Saint-Jacques et ajouter la marinade. Décorer avec quelques gouttes d'huile de vanille.

*Servir rapidement pour ne pas que le citron cuise les noix de Saint-Jacques.*

### Ingrédients

- 8 coquilles Saint-Jacques

### Marinade

- 1 cuillère à soupe de baies roses
- 1 jus de citron jaunes
- Zestes de citron vert
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre
- Fleur de sel

### Crémeux de Céleri

- ½ céleri, un verre de lait,
- soit 250 gr de pulpe de céleri
- 1 feuille de gélatine
- 200 gr de crème montée

### Décor

- 1 pomme Granny Smith
- 1 feuille de nori
- Huile de vanille



Cette cuvée BLANC DE BLANCS d'une incomparable pureté est élaborée à partir de chardonnays provenant essentiellement des magnifiques terroirs de Villers-Marmery et Trépail. Ces Premiers Crus de la Montagne de Reims reconnus pour leur élégance et leur fraîcheur, sont assemblés dans un accord parfait aux chardonnays délicatement fuités de la Côte de Sézanne. Ce champagne cristallin déroule des arômes subtils d'agrumes, de fleurs blanches et d'amande. La bouche, fraîche et soyeuse, s'étire avec finesse sur des notes minérales conférées par les sols crayeux.

