

## Saint Jacques poêlées en croûte d'herbes, Coulis de courgette, effeuillée de betteraves

### Ingrédients pour 6 personnes :

6 noix de Saint Jacques fraîches

#### Pour le coulis :

1 courgette  
20 cl de vin blanc  
20 cl d'eau  
2 tranches de pain de mie  
Curry Madras

#### Pour l'effeuillée :

1 betterave rouge  
1 betterave jaune  
1 betterave marbrée  
1 radis noir  
Vinaigre de framboise

#### Pour la croûte d'herbes :

50g de chapelure Panko  
Basilic  
Persil  
Ail



### Préparation

#### Croûte d'herbe :

Passer les herbes au cutter préalablement lavé. Ajouter la chapelure, l'ail, le sel, le poivre. Réserver au froid.

#### Coulis :

Faire réduire le vin blanc avec l'eau, une pincée de curry, ajouter la courgette émincée après 10 mn. Laisser cuire 5 mn. Passer au mixer avec les 2 tranches de pain de mie. Assaisonner et réserver au frigo.

#### Effeuillée :

Cuire les betteraves à l'eau salée, les éplucher.

Attention : cuire la betterave rouge à part. Garder le radis cru.

Couper chaque betterave et radis en fines lamelles à la mandoline. Les assaisonner au vinaigre de framboise. Saler et poivrer.

#### Saint Jacques :

Ouvrir les St Jacques, nettoyer les noix à l'eau fraîche et les éponger sur un torchon propre. Poêler les St Jacques 2 mn sur chaque face. Assaisonner à la fleur de sel de Guérande.

#### Dressage :

Faire un trait de coulis, disposer les tranches de betteraves et radis en quinconce. Disposer en laissant un espace pour les 3 noix de St Jacques, mettre la croûte d'herbes sur les St Jacques et les disposer.

Voici un bel accord entre terre et mer... Bonne dégustation !