

# NOROHY

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

## SAINT-JACQUES, CÉLERI RAVE & VANILLE





POUR 4 PARTS

## INGRÉDIENTS :

Noix de Saint-Jacques sans corail..... 12

### Beurre d'agrumes

Beurre demi-sel..... 100 g  
Orange jaune bio ..... 1  
Citrons jaunes bio..... 2  
Citrons verts bio ..... 3

### Rayu à l'orange

Huile de tournesol..... 4,5 cl  
Sauce soja..... 1 cuillère à soupe  
Orange bio ..... 1  
Gousses d'ail..... 2  
Oignon nouveau ..... 1  
Gingembre frais..... 10 g  
Piment d'Espelette..... 1 cuillère à café  
Graines de sésame grillées..... 1 cuillère à soupe

### Crème de panais à la vanille

TADOKA de NOROHY..... 1 dose  
Céleri rave ..... 600 g  
Crème liquide ..... 30 cl  
Beurre..... 10 g  
Bouillon de volaille..... 1/2 cube

Quelques fleurs comestibles  
Ou 1 poignée de graines germées  
Zestes de citrons verts et jaunes

## BEURRE D'AGRUMES

**Prélever** les zestes des agrumes dans le même bol.

**Faire** fondre le beurre à feu doux, ajouter 3 cuillères à soupe de zeste. **Laisser** cuire à feu moyen jusqu'à ce que le beurre mousse. **Verser** dans un bol, filmer au contact et **réserver** jusqu'à température ambiante. **Réserver** ensuite au frais jusqu'à utilisation.

## RAYU À L'ORANGE

**Éplucher** et hacher finement le gingembre, l'oignon nouveau et l'ail. **Réserver**.

**Prélever** les zestes et le jus de l'orange, réserver.

**Faire chauffer** la moitié de l'huile dans une casserole et ajouter le gingembre, l'ail et l'oignon. **Faire cuire** à feu doux pendant 10 minutes en remuant régulièrement pour éviter la coloration.

**Ajouter** le reste de l'huile, le piment d'Espelette et les graines de sésame et faire cuire 1 minute.

**Oter** la casserole du feu, ajouter la sauce soja, les zestes et le jus de l'orange. **Verser** dans un bol et **réserver** à température ambiante jusqu'à utilisation.

## CRÈME DE CÉLERI RAVE À LA VANILLE

**Éplucher et couper** en gros dés le céleri rave.

**Préparer** 25 cl de bouillon de volaille avec le demi-cube. **Réserver** au chaud.

**Faire chauffer** une grande casserole à feu moyen avec le beurre. Verser les dés de céleri rave et faire revenir pendant quelques minutes.

**Verser** le bouillon de volaille, baisser le feu et cuire à feu doux pendant 20 min. Durant la cuisson, vérifier qu'il reste toujours un peu de bouillon au fond de la casserole.

**Passer** le céleri et le bouillon au mixeur plongeant.

**Ajouter** la crème et une dose TADOKA puis laisser fondre à feu doux, sans cesser de remuer. Rectifier l'assaisonnement.

**Réserver** au chaud jusqu'à utilisation.

## CUISSON DES SAINT-JACQUES ET DRESSAGE

**Faire fondre** le beurre d'agrumes à feu moyen/vif dans une grande poêle.

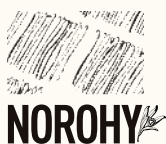
**Faire cuire** les noix de saint-jacques 30 secondes de chaque côté en les retournant délicatement. Ôter du feu, passer un tour de moulin de poivre noir ou de Timut et dresser immédiatement.

Dans chaque assiette, **présenter** avec quelques cuillerées de crème de céleri rave et 3 Saint-Jacques.

**Tracer** un sillon dans la crème et y verser 1 cuillère à café de rayu.

**Parsemer** de zestes d'agrumes, de graines germées et/ou de fleurs comestibles et servir aussitôt.

Cette recette vous est offerte par :



Recette originale et crédit photographique :  
Agence **cru**.

  @norohyvanille  
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites  
hors usage privé.

