

NOIX DE ST-JACQUES À LA BERCE COMMUNE



Ingédients pour 4 personnes

Ingédient	Quantité
noix de St-Jacques (sans corail)	16
graines vertes de berce	1 poignée
feuilles de berce fraîches	24 (avec leurs tiges)
fleurs de berce	1 ombelle
Huile de tournesol	4 cuillères à soupe (extra vierge)
crème fraîche	100 ml
Beurre	150 gr
miel d'acacia	3 cuillères à soupe (ou autre miel liquide)
Sel, poivre	
Fleurs de capucine	4 (ou autre fleur colorée)

Préparation

1. Pour L'HUILE DE BERCE: mixer les graines de berce fraîche et les mélanger avec l'huile de tournesol. Filtrer une partie du mélange à l'aide d'une passette à tamis fin et le réserver.

2. Pour LA MOUSSE DE BERCE: séparer les tiges et les feuilles de berce, cuire les feuilles de berce à la vapeur et les mixer ensuite avec un peu de crème fraîche, garder au chaud.

3. Chauffer les tiges de berce dans l'huile jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

4. Faites fondre du beurre sur feu moyen dans une grande poêle et ajouter l'huile de berce et le miel. Ajoutez les noix de St Jacques et les saisir rapidement. Quand le dessous commence à dorer

légèrement, retournez-les. Elles doivent se détacher facilement. Sinon prolongez un peu la cuisson. Salez, poivrez.

5. Pour la PRÉSENTATION DE L'ASSIETTE, dressez un peu de mousse de berce sur laquelle vous déposez une tige croustillante. Dresser 4 noix de St-jacques par assiette, sur lesquelles vous placez une ombellule. Garnissez l'assiette avec quelques gouttes d'huile de berce
-