



Noix de St-Jacques sur navet et crème citron vert

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Une recette de finesse et de détente culinaire.

INGRÉDIENTS :

- 16 noix de Saint-Jacques
- 40 g de jus de moule ou de fumet de poisson
- 80 g de crème liquide
- 1 navet long
- 50 g de beurre doux
- 16 pistils de safran
- 1 citron vert
- Sel fin et poivre du moulin blanc
- Quelques bruns aneth
- Vinaigre balsamique

Pour **4** personnes



Réalisation de la recette :

Eplucher le navet long et le tailler en 16 petits palets. Les cuire dans un sautoir avec une noix de beurre. Assaisonner de sel fin et poivre blanc. **Ajouter le jus de moule et les pistils de safran**. Cuire doucement sur feu doux en les retournant de temps en temps jusqu'à évaporation du jus. **Réserver après cuisson.**

Réduire le vinaigre balsamique jusqu'à obtenir **une préparation sirupeuse** puis laisser refroidir au réfrigérateur. Monter la crème liquide et ajouter un filet de jus de citron vert, des zestes et un peu de sel fin. **Poêler vos Saint-Jacques** dans une poêle chaude et un morceau de beurre.

Dressage : verser un filet de réduction de vinaigre balsamique. **Disposer 4 palets** de navets au safran dans une assiette. Poser sur chaque palet une noix de Saint-Jacques. Réaliser une quenelle de crème montée citron vert et la disposer sur un côté de l'assiette. Agrémenter votre assiette d'herbes fraîches.