



# L'OCÉAN

## POELEE DE SAINT JACQUES AUX SALSIFIS BRAISES



### INGRÉDIENTS :

*(pour 6 pers)*

- 24 coquilles
- 500g de salsifis
- 50g Girolles
- 50g Choux de Bruxelles
- 2 tranches de lard
- Bouillon de volaille (1 cube)

### RECETTE :

- Décoquiller les Saint-Jacques, les rincer
- Peler les salsifis, les laver
- Braiser les salsifis au bouillon de volaille pendant 15 minutes à feu doux
- Avec quelques salsifis faire une petite purée légère et conserver les reste
- Nettoyer les girolles, les faire cuire 3 minutes à la poêle avec une noix de beurre
- Blanchir 1 minute quelques feuilles de choux de Bruxelles
- Cuire les Saint-Jacques une minute de chaque côté avec du beurre
- Dresser la purée de salsifis sur le fond de l'assiette, puis harmonieusement les salsifis entiers, les Saint Jacques, les Girolles et les feuilles de choux
- Déposer par-dessus de fines tranches de lard ou de truffe