

Crème de céleri, coulis d'épinard, pétoncles de baie et zestes de citron

Recette pour 4 personnes

Description

Une crème de céleri agrémentée d'une saveur de fruits de mer, réhaussée par une fraîcheur de citron.

L'astuce du chef

Vous pouvez utiliser des pétoncles traditionnelles.

Assurez-vous de servir bien chaud, ce ne sera que meilleur!

Ingrédients

Crème de céleri

- 2 Unité(s) Oignon
- 4 Gousse(s) Ail haché
- 30 Ml Huile d'olive
- 1 Unité(s) Céleri-rave
- 1.25 Ml Bouillon de poulet
- 4 Unité(s) Pommes de terre yukon gold
- 60 Ml Crème 35% à cuisson

- Beurre
- Huile végétale
- Sel et poivre

Crème d'épinard

- 8 Poignée(s) Épinards
- 125 Ml Crème 35% à cuisson

- Beurre
- Huile végétale
- Sel et poivre

Pétoncles de Baie

- 20 Unité(s) Pétoncles de baie
- 30 Ml Huile d'olive
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron

- Beurre
- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**

Mise en place

Épluchez et ciselez les oignons. Épluchez et hachez l'ail. Préparez le bouillon de poulet. Épluchez et coupez en cubes le céleri-rave. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en cubes.

Crème de céleri

Dans une casserole chaude avec de l'huile, faites revenir les oignons et l'ail. Ajoutez les cubes de céleri, mélangez bien.

Ajoutez le bouillon de poulet et les cubes de pommes de terre. Portez le tout à ébullition.

Baissez le feu, couvrez, puis laissez mijoter 20 minutes, assurez-vous que les légumes soient tendres.

Passez l'ensemble dans un moulin à légumes, assaisonnez de sel et de poivre, puis ajoutez la crème, mélangez bien, réservez au chaud.

Pétoncles de Baie

Dans une poêle chaude antiadhésive avec de l'huile et une noisette de beurre, saisissez les pétoncles de manière à leur donner une belle coloration dorée. Assaisonnez, débarrassez-les sur une plaque de cuisson.

Crème d'épinard

Portez votre crème à ébullition, placez vos feuilles d'épinard, ajoutez-y la crème chaude et faites tourner de manière à obtenir un coulis bien lisse. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire en sel et poivre.

Montage

Versez votre crème de céleri dans le fond de votre assiette creuse, déposez les pétoncles de Baie au centre. Finalisez avec un filet de crème d'épinard et ajoutez des zestes de citron et quelques pousses vertes.

Bon appétit!