

# Pétoncle poêlé, purée de céleri-rave et huile de chorizo

**Recette pour 4 personnes**

## Description

Verrine composée d'un pétoncle poêlé déposé sur une purée onctueuse de céleri-rave et rehaussé d'huile de chorizo.

## L'astuce du chef

Privilégiez les pétoncles IQF qui sont immédiatement surgelés sur les bateaux de pêche et qui garantissent une très bonne qualité.

## Ingrédients

### Pour l'huile de chorizo

- 40 Gr Chorizo espagnol
- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre

### Pour la purée de céleri-rave

- 500 Gr Céleri-rave
- 50 Ml Crème 35%
- 1 Pincée(s) Noix de muscade
- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre

### Pour les pétoncles poêlés

- 8 Unité(s) Pétoncle géant (u10)
- 4 Brin(s) Ciboulette
- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

### Mise en place

Retirez le muscle des pétoncles. Découpez le chorizo en petits dés. Pelez et découpez le céleri rave en morceaux. Ciselez la ciboulette.

### Préparation de la purée de céleri-rave

Dans une casserole, déposez le céleri et couvrez d'eau à hauteur. Salez et faites cuire à feu très doux pendant 20-25 minutes jusqu'à ce qu'il soit tendre. Dans une casserole, faites chauffer la crème à feu doux. Salez, poivrez et ajoutez la noix de muscade râpée. Égouttez les cubes de céleri et déposez-les dans la cuve d'un robot culinaire. Mixez-les jusqu'à obtention d'une purée lisse. Ajoutez la crème petit à petit en prenant garde que la purée de devienne pas trop liquide.

### Préparation de l'huile de chorizo

Dans un poêlon chaud, faites revenir les dés de chorizo à feu moyen-doux pendant 10-15 minutes. Déposer les dés de chorizo sur un papier absorbant et réserver l'huile de cuisson des chorizos.

### Préparation des pétoncles

Asséchez les pétoncles sur du papier absorbant puis assaisonnez-les. Dans une poêle chaude, versez un filet d'huile végétale et faites revenir les pétoncles d'un seul côté à feu vif. Faites cuire pendant 2 à 3 minutes afin que le pétoncle soit bien doré. Ajoutez une noix de beurre afin de favoriser la coloration. Retournez les pétoncles, retirez du feu et laissez la cuisson se terminer doucement.

### Dressage

Dans chaque assiette ou verrine évasée, déposez un peu de purée de céleri rave, deux pétoncle, puis agrémentez le tout d'un peu d'huile de chorizo. Décorez de ciboulette ciselée et de dés de chorizo croustillants.

**Bon appétit!**