

Bouillon crémeux de céleri et St Jacques, Espuma au pistou d'herbes



Préparation
20min

Cuisson
20 min

Recette pour 4 personnes

500 gr de céleri boule
2cuil. à soupe d'huile d'olive
1 pointe d'épices Colombo
 $\frac{3}{4}$ l d'eau, 1 bouillon cube de volaille
4cuil. à soupe d'huile d'olive
100gr de petites St Jacques
1 paquet de feuille de filo
1oignon, 2 gousse d'ail
100gr de crème

PISTOU:

1 botte de basilic
1 gousse d'ail
1 échalote
30 gr de pignon de pins
8cuil. à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre
100gr de crème

1/ Epluchez le céleri et coupez-le en petits dés. Suez sans coloration l'oignon émincé et ajoutez le céleri et l'ail épluché et haché. Ajoutez l'eau à hauteur, le bouillon de volaille, les épices Colombo et cuisez à petits frémissements pendant 20 minutes. Mixez ensuite avec 4 cuil.à soupe d'huile d'olive, la crème et réservez.

2/ Pistou d'herbes :

Mixez ensemble le basilic, l'échalote, l'ail, les pignons de pins et l'huile d'olive afin d'avoir un mélange onctueux.

3/ Réservez 150gr de pistou pour l'espuma. Faites poêler à feu vif les petites St Jacques assaisonnées pendant 2mn à l'huile d'olive. Enrobez-les avec un peu de ce pistou.

4/ Etalez 3 feuilles de filo et taillez des carrés de 10 centimètres. Posez au centre les 4 St Jacques enrobées dans le pistou d'herbes et refermez en forme de bonbons. Cuisez-les pendant 10 minutes au four à 230°.

5/ Mélangez au fouet les 100gr de crème, 150gr de pistou et filtrez le tout à la pacette. Versez le tout dans le siphon. Shakez et gazez en gardant la tête du siphon en bas.

6/ Dressez dans des assiettes creuses le bouillon crémeux de céleri. Posez la crème-pistou au siphon et ajoutez un cuillère à soupe de pistou. Posez délicatement le bonbon de St Jacques sur le bord de l'assiette et décorez de quelques feuilles de basilic.

L'Astuce du Chef! Vous pouvez remplacer les petites St Jacques par des dés de saumon .