



ST-JACQUES, ENDIVE, POIREAU, POTIMARON
AU SAFRAN, MANDARINE ET BADIANE



Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 30mn
 Temps de cuisson : 45mn

Ingrédients et quantités :

Le jus d'endive au safran : 2 endives – 4 mandarines - 15g de beurre – 10cl de vin blanc – 10cl de bouillon de légumes – 1 CS de crème fraîche épaisse – 60g de beurre – QS de safran –sel et poivre

Les endives poêlées : 3 endives – 15g de beurre – sel et poivre

Les poireaux glacés : 42 petits poireaux – 15g de beurre – 1CS de cassonade – QS d'eau – sel et poivre

Les billes de potimarron mandarine badiane : 1 gros potimarron – 15g de beurre – 4 mandarines – 3 étoiles de badianes

Les Saint-Jacques : 6 belles noix de St-jacques – 20g de beurre – fleur de sel, poivre blanc

Dressage : pousses de poireau germé ou autres - 6 étoiles de badiane - 6 filaments de safran

Progression :

Le jus d'endive safran mandarine : Epluchez les endives et émincez-les. Faites chauffer le beurre dans une casserole, jetez-y les endives, enrobez bien, puis versez le vin blanc, le jus des mandarines, et le bouillon de légumes. Portez à frémissements à couverts, et laissez cuire 15mn. Passez le tout au blender, puis au chinois, et remettez dans la casserole. Portez à ébullition, laissez réduire aux $\frac{3}{4}$, puis ajoutez la crème fraîche et le safran. Mélangez, portez à nouveau à ébullition, et montez la sauce au beurre, tout en fouettant, en l'incorporant par petit morceau. Rectifiez l'assaisonnement.

Les poireaux glacés : Epluchez les petits poireaux, et coupez-les tous à la même longueur. Disposez-les sur 1 seule rangée dans une grande sauteuse. Ajoutez le beurre, la cassonade, et couvrez d'eau à hauteur. Portez à ébullition, couvrez d'un disque de papier sulfurisé percé au centre. Laissez cuire, s'évaporer le jus et les poireaux se glacer. Assaisonnez.

Les billes de potimarron : Ouvrez le potimarron, et à l'aide d'une petite cuillère parisienne, réalisez 18 billes. Mettez-les dans une casserole avec le beurre, le jus de mandarine, les étoiles de badiane, et portez à ébullition sur feu vif. Couvrez d'un disque de papier sulfurisé percé au centre. Laissez cuire, s'évaporer et se glacer. Assaisonnez.

Les St-Jacques : Faites chauffer une poêle avec le beurre. Lorsqu'il est bien chaud, ajoutez les St-Jacques, et laissez cuire de chaque côté environ 1mn, ajoutez un peu de fleur de sel et poivre blanc.

Dressage : Dans chaque assiette, déposez 7 petits poireaux rangés les uns contre les autres, une $\frac{1}{2}$ endive caramélisée dessus, 3 billes de potimarron, 1 noix de St-Jacques, quelques pousses de poireau germé, et décorez avec une étoile de badiane, un trais de jus, et 1 filament de safran.

Le mot de Sandrine :

Une assiette jouant sur les saveurs, couleurs, produits de saison, avec une association originale de parfums et de textures. Les petites pousses de poireaux se trouvent facilement dans les magasins bio ou grandes surfaces, et vous pouvez bien évidemment les remplacer par d'autres ! Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>