

Verrine printanière de légumes et sa brochette croustillante de Saint Jacques



Ingrédients pour 4 verrines :

Purée de haricots :

- 150g de haricots
- 1 tablette de bouillon de volaille
- 1 oignon

Purée d'asperges vertes :

- 200g d'asperges vertes surgelées
- 1 cuillère à café rase de maïzena

- 8 noix de Saint Jacques sans corail
- 20g de chapelure
- 20g de farine de noix
- 5 cl d'huile de noix
- 4 pointes d'asperges vertes
- 4 cerneaux de noix
- 15g de beurre
- sel et poivre

Préparation :

Purée de haricots :

Faire gonfler les haricots dans l'eau froide 12 heures avant la préparation de la purée. Dans une casserole, déposer la tablette de bouillon de volaille, les haricots et l'oignon. Couvrir avec 1/2 litre d'eau et cuire pendant 1h30 minimum. Retirer l'oignon et passer les haricots au moulin à légumes, grille fine. Détendre la purée avec le jus de cuisson des haricots jusqu'à la consistance désirée. Saler et poivrer à votre goût. Réserver.

Purée d'asperges vertes :

Cuire les asperges à l'eau 10 à 15mn. Retirer 4 pointes d'asperges au bout de 3 mn et les réserver pour la décoration des verrines. Égoutter les asperges, puis les passer au blender avec du sel, du poivre et la maïzena. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire puis réserver.

Brochettes de Saint Jacques et montage de la verrine :

Dans une assiette, mélanger la chapelure et la farine de noix. Saler et poivrer les Saint Jacques et les piquer avec des pic en bois. Rouler les St Jacques dans la chapelure de noix. Dans une poêle, chauffer le beurre puis faire revenir les brochettes de Saint Jacques 2mn sur chaque face.

Réchauffer les purées. Déposer au fond des verrines une grosse cuillère à soupe de purée de haricots, puis une couche d'asperges vertes, et une autre couche de purée de haricots. Piquer une brochette de Saint Jacques, décorer avec une pointe d'asperge, un cerneau de noix, et une pipette d'huile de noix que chaque convive répartira sur sa verrine.

Si vous n'avez pas de pipettes, servez l'huile de noix à part pour que chacun puisse assaisonner à sa convenance.