



Saint-Jacques fondantes aux lentilles, champignons du moment, chou frisé et chips de topinambour

Ingrédients pour 4 personnes

- ✓ 250g de lentilles verte du Puy
- ✓ 200g de chou frisé
- ✓ 2 gousses d'ail
- ✓ 2 cuillères à soupe de sauce soja
- ✓ 250 g de girolles
- ✓ 250 g de mini champignons de Paris
- ✓ 12 Saint-Jacques
- ✓ 1 topinambour
- ✓ Huile de friture
- ✓ 1 orange
- ✓ Thym

Ustensiles

- ✓ Casserole
- ✓ Mandoline
- ✓ Plat creux pour cuisson au four

Les étapes de la recette

Étape 1 :

Sur la plaque de cuisson à feu moyen/vif, faire chauffer l'huile dans un plat creux allant au four puis mettre une gousse d'ail écrasé, des zestes d'orange et quartiers d'orange. Puis faire revenir les lentilles, ajoutez une cuillère à soupe de sauce soja. Ajoutez 150 g de girolles et 150 g de champignons de Paris. Déglacez avec un peu d'eau.

Étape 2 :

Coupez le chou en brunoise. Mettez-le dans le plat creux avec les lentilles. Recouvrir d'eau et laissez cuire à feux doux pendant 20 minutes.

Mettez le plat au four combiné vapeur (mode vapeur faible) et faire cuire à 130 degrés pendant 20 à 25 minutes.

Étape 3 :

Mélanger les Saint-Jacques sans le corail avec du thym et de l'ail. Ajoutez 1 cuillère à soupe de sauce soja, sel, poivre et le jus d'une orange.

10 minutes avant la fin de cuisson des lentilles, on ajoute les Saint-Jacques au four combiné vapeur.

Étape 4 :

Dans une poêle à feu moyen/vif, faire revenir dans une cuillère à soupe d'huile d'olive : le reste de chou, un peu de thym, une gousse d'ail, 100g de girolles.

Étape 5 :

Détaillez le topinambour en fines lamelles à l'aide d'une mandoline. Plongez-les dans une huile de friture à feu vif pendant 30 secondes pour réaliser des chips.

Étape 6 :

Égouttez-les, puis salez-les généreusement. Répartissez les lentilles et les Saint-Jacques dans des assiettes. Ajoutez le chou, les chips et 100g de mini champignons de Paris crus.

Servez immédiatement.

Astuce du chef Pierre Sang :

Vous pouvez préparer ce plat la veille pour le servir le lendemain. La cuisson vapeur permet de garder les saveurs.

Réchauffer le plat une quinzaine de minutes au four combiné vapeur à 60 degrés (mode vapeur faible).

Au moment de servir, ajouter quelques feuilles d'oxalis au goût citronné pour donner du peps à votre plat.

Bon appétit !

 **Electrolux**



C'est parti pour durer.