



POÊLÉE DE SAINT JACQUES SUR FONDUE D'ENDIVES BEURRE BLANC À L'ORANGE

Fiche technique – ATELIER CUISINE

INGRÉDIENTS pour 4 personnes :

Saint Jacques	16 pièces	Beurre blanc à l'orange :	
Endives	500 gr	Oranges	3 pièces
Oranges	3 pièces	Vin blanc	1 dl
Beurre	50 gr + 30 gr	Echalotes	30 gr
Huile d'olive	5 cl	Beurre	125 gr
Sucre	20 gr	Crème	1 dl
Sel, poivre	PM	Sel poivre	
		Finition :pluches de cerfeuil...	

TECHNIQUE :

Préparer les endives :

Émincer les endives (ne pas utiliser la partie dure)

Faire fondre 30 gr de beurre, ajouter les endives, remuer sur feu moyen pendant quelques minutes, ajouter le jus de 3 oranges, saler, poivrer et cuire jusqu'à réduction des $\frac{3}{4}$ du jus d'orange,

Préparer les zestes d'oranges :

Eplucher une orange avec un couteau économe, émincer en fines lanières, mettre à cuire avec eau et sucre jusqu'à caramélisation,

Réalisation de la sauce :

Réduire à consistance sirupeuse le jus de 3 oranges ; réserver.

Confectionner le beurre blanc : réduire le vin blanc avec l'échalote ciselée presque à sec, ajouter la crème, réduire 2 à 3 minutes et mettre le beurre en petits morceaux en travaillant au fouet en évitant l'ébullition, terminer avec la réduction de jus d'oranges, rectifier l'assaisonnement et passer au chinois ; maintenir au chaud

Cuisson des Saint Jacques

Saler, poivrer et cuire dans une poêle avec beurre et huile 1 minute sur chaque face.

DRESSAGE

Déposer la fondue d'endives sur le fond de l'assiette, disposer les St Jacques dessus, napper de sauce
Terminer avec les lanières d'oranges et les pluches de cerfeuil ou autre

Accompagnement : vin blanc : Chablis, Riesling