

# Ruinart

## DOM RUINART BLANC DE BLANCS

X

## SAINT-JACQUES, CHOU-FLEUR, ROMANESCO, NOISETTES



### INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

**Préparation :** 45 minutes

**Cuisson :** 30 minutes

18 noix de Saint-Jacques

¼ de chou romanesco

1 citron

1 orange

2 c. à soupe de noisettes grillées

500 gr de chou-fleur

1 oignon

50 cl de bouillon de légumes

20 cl de crème fraîche

Sel, poivre, fleur de sel

Huile d'olive

*Par  
Valérie Radou*

Cheffe de  
la Maison Ruinart

# R



## Le velouté de chou-fleur

Mettre à chauffer le bouillon de légumes. Laver le chou-fleur, le romanesco et détailler en sommités.

Blanchir séparément dans une eau bouillante salée pendant 3 minutes, égoutter et rafraîchir.

Blanchir le chou-fleur au préalable lui permet de perdre son amertume.

Eplucher et émincer l'oignon. Suer l'oignon à l'huile d'olive, ajouter les sommités de chou-fleur.

Verser le bouillon de légumes, la crème, laisser cuire à petit feu, pendant 30

minutes.

Ajouter une pincée de sel.

Au terme de la cuisson, mixer et tamiser l'ensemble.

Concasser les noisettes.

## Les noix de Saint-Jacques

Faites préparer vos coquilles Saint-Jacques par votre poissonnier.

Chauffer une c. à soupe d'huile d'olive dans une poêle et saisir les noix pendant 1 minute sur chaque face (suivant

grosceur), assaisonner de sel et poivre.

Réchauffer les sommités de romanesco, ajouter les noisettes concassées.

## Le dressage

Dresser au centre d'une assiette creuse, le romanesco, verser le velouté autour et déposer les noix de Saint-Jacques. Parsemer de zestes d'orange et de citron à l'aide d'une microplane.

**TOUR DE MAIN** Regarder la couleur des noix de Saint-Jacques pour vérifier leur cuisson. Elles doivent être bien dorées et colorées sur les deux faces tandis que le cœur doit rester nacré, comme s'il était cru.



[www.ruinart.com](http://www.ruinart.com)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération