

# Saint-jacques au beurre de citron, crème de laitue

## Ingrédients pour 4 personnes :

12 Saint-Jacques avec corail	1/2 cuillère à café de sucre
1/2 citron jaune	1 gousse d'ail
1 grosse laitue	10 cl de jus de citron pressé
30 gr de beurre clarifié	1/4 citron confit
50 gr de beurre froid en gros cubes	1 cuillère à café de miel d'oranger
3 cuillères à soupe de beurre	30 gr de beurre demi-sel
1 cl d'huile de truffe	Fleur de sel
1 oignons doux	Sel
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge	Poivre

## Préparation de la crème de laitue :

Faire bouillir une casserole d'eau salée.  
Préparer un beurre noisette avec 30 gr de beurre clarifié et le réserver.  
Récupérer les zestes du citron jaune, les ébouillanter une minute dans une petite quantité d'eau, les égoutter et réserver.  
Laver et trier la salade en ne conservant que les feuilles vertes.  
Plonger les feuilles de salade et les zestes dans l'eau bouillante et laisser cuire.  
Les rafraîchir dans de l'eau glacée, les égoutter et les mixer.  
Passer ensuite au tamis. Saler, poivrer.  
Ajouter le beurre noisette et réserver .Emincé d'oignon au citron confit :  
Emincer finement l'oignon doux. Hacher l'ail. Couper le citron confit en lanières.  
Dans un mélange moitié beurre/ moitié huile d'olive faire revenir l'oignon jusqu'à coloration.  
Ajouter l'ail haché et laisser revenir une minute.  
Mouiller avec le vin rouge et ajouter le sucre.  
Sur feu vif faire réduire une minute puis retirer de la flamme.  
Hors du feu ajouter les lanières de citron confit.

## Beurre de citron :

Faire chauffer le jus de citron à feu doux. Y adjoindre le miel d'oranger.  
Puis incorporer les cubes de beurre froid au fouet.  
Ajouter une pincée de fleur de sel.  
Réserver hors du feu.

## Cuisson des Saint-jacques :

Poêler les Saint-Jacques dans 30 gr de beurre demi-sel à feu vif 02 minutes sur le premier côté et 02 minutes à feu moyen sur l'autre côté. Service :  
Réchauffer à feu doux la crème de laitue.  
Une fois la crème chaude, retirer du feu et y ajouter l'huile de truffe.  
Napper le fond de l'assiette de cette crème de laitue.  
Déposer dessus les Saint-Jacques poêlées.  
Ajouter l'émincé d'oignon au citron confit.  
Verser sur chaque Saint-Jacques un peu de beurre de citron.  
Servir aussitôt.