

La Saint-Jacques rôtie et infusion de Bardes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 20 coquilles Saint-Jacques fraîches
- 1 poireau
- 300g de Topinambour
- 2 carottes
- 100g de fenouil
- 150g de céleri branche
- 50cl de fumet de poisson
- 80cl de crème entière liquide
- 8cl de Noilly Prat blanc
- Sel, poivre

Prendre les coquilles Saint-Jacques fraîches et séparer les bardes des coquilles, bien les laver.

Réserver les noix, préalablement lavées.

Emincer le poireau, le topinambour, les carottes, le fenouil et le céleri branche.

Faire suer les légumes émincés dans une poêle avec un peu d'huile et ajouter le Noilly Prat

Une fois le vin évaporé, ajouter les bardes et mouiller l'ensemble avec le fumet de poisson

Laisser réduire et crémer

Mixer la préparation, et la passer ensuite au chinois ou au tamis

Laisser mijoter à feu doux pendant environ 30 minutes

Poêler les Saint-Jacques, les saisir de chaque côté

Les dresser dans une assiettes et mettre l'infusion de Barde à côté

Vous pouvez accompagner vos Saint-Jacques avec un écrasé de pommes de terre, ou de topinambour, ou une crème de céleri

Notes:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

