



LA SAINT-JACQUES

LA SAINT-JACQUES

Cuite au plat, jus de pommes à cidre, noix écrasées et torrifiées

4 personnes

Éléments principaux :

Coquille St-Jacques	4 pièces
Beurre ½ sel	40 g
Poivre	Quantité suffisante

Éléments de la sauce cidre :

Pomme reinette	1 pièce
Pomme granny smith	1 pièce
Echalote	60 g
Carotte	30 g
Ail	10 g
Céleri blanche	20 g
Cidre brut	500 g
Miel	10 g
Crème	40 g
Beurre	50 g
Poivre grains	3 grains
Coriandre grains	3 grains

Éléments de finition :

Noix « cerneaux »	40 g
Ciboulette	½ botte

Préparation des Saint-Jacques :

- Ouvrir les Saint-Jacques, retirer la barde et décoller les noix de la coquille.
- Les laver sous un filet d'eau et les égoutter sur un linge, les déposer dans un plat à gratin, les beurrer chacune avec le beurre en pommade et les assaisonner
- Les cuire au four 5 à 6 minutes à 160°, les retirer du four
- Réserver dans une casserole le beurre de cuisson des Saint-Jacques.

Préparation de la sauce cidre :

- Couper les pommes en quartiers.
- Tailler en mirepoix la garniture aromatique.
- Faire revenir les pommes dans une sauteuse avec le beurre, ajouter la garniture aromatique, le miel, verser le cidre et laisser réduire de moitié.
- Passer au chinois, mettre dans une sauteuse, ajouter la crème, monter au beurre et rectifier l'assaisonnement.

Préparation des noix torréfiées :

- Torrifier les cerneaux de noix dans un four à 120° pendant deux minutes.
- Les hacher finement au couteau.
- Ciseler finement la ciboulette et verser le tout dans le beurre de cuisson.
- Mélanger et rectifier l'assaisonnement.

Dressage et finition :

- Dresser les Saint-Jacques au centre de l'assiette.
- Déposer dessus le mélange noix et ciboulette et verser autour la sauce cidre émulsionnée.