


Entrées chaudes aux produits de la mer

Bouchon de saint-jacques et salpicon de patate douce



30 min **15 min** **15 min** **0** **446**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les Saint-Jacques

12 **Noix de Saint-Jacques**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**
 12 feuille(s) **Feuille(s) de nori**

Ingrédients pour le salpicon

800 g **Patate(s) douce(s)**
 80 g **Châtaigne**
 80 g **Noix (cerneau)**
 20 ml **Huile de noisette**
 160 ml **Fond blanc de volaille**
 1 **Crème liquide (fleurette)**
 1 **Beurre**

Étape 1

Réalisation du salpicon de patate douce

- 1 Eplucher les patates douces avec un économètre.
- 2 Tailler de petits tronçons de patate douce adaptés au diamètre des Saint-Jacques.
- 3 Tailler les patates douces, les châtaignes et les noix en petits cubes. Réserver:
- 4 Faire chauffer une poêle avec de l'huile de noisette.
- 5 Faire suer les dés et tronçons de patates douces, les noix et les châtaignes dans l'huile.
- 6 Mouiller avec le fond blanc de volaille et laisser cuire jusqu'à dessèchement. Réserver.

Étape 2

Préparation des bouchons de Saint-Jacques

- 1 Ouvrir les noix de Saint-Jacques en deux avec un couteau d'office.
- 2 Les assaisonner de sel et de poivre puis les farcir avec le salpicon de patate douce.
- 3 Refermer les Saint-Jacques en les entourant de feuilles

nori.

- 4 Entourer les bouchons de Saint-Jacques dans du film alimentaire et réserver 10 minutes au réfrigérateur.
- 5 Faire chauffer une poêle avec de l'huile d'olive.
- 6 Lorsque l'huile est chaude, poêler les bouchons de Saint-Jacques sur les faces visibles.
- 7 Avec le reste de salpicon, réaliser une crème : verser la crème liquide dessus puis mixer le tout au mixeur plongeant.
- 8 Ajouter du beurre et monter la sauce en mélangeant vivement avec une cuillère en bois.
- 9 Suivant ce qu'il reste de salpicon, juger de la quantité de crème à ajouter pour obtenir une crème onctueuse.

Étape 3

Dressage

- 1 Disposer les tronçons de patate douce sur une assiette de dressage.
- 2 Dresser les bouchons de Saint-Jacques à la verticale sur les tronçons et insérer un pic en bois dans chacun.
- 3 Verser le crémeux dans des verrines et les disposer sur les assiettes. Servir.
- 4 Pour donner un peu de croustillant au plat, réaliser des chips de patates douces.