

Fruits de mer

Saint-jacques en croûte de truffe, pommes de terre fumées



1h30 **55 min** **35 min** **0** **471**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des pommes de terre

- 1 Commencer par rincer les pommes de terre et les brosser pour enlever la terre.
- 2 Prendre soin d'acheter des pommes de terre de même taille afin de réaliser une cuisson homogène.
- 3 Les placer dans une casserole et les recouvrir d'eau froide, ajouter le gros sel.
- 4 Porter la casserole à petite ébullition et laisser cuire les pommes de terre. Elles sont cuites lorsque la pointe d'un couteau d'office s'enfonce sans rencontrer de résistance.

Étape 2

Préparation de la truffe

- 1 Prendre la truffe et la passer sous un filet d'eau froide pour enlever la terre. La nettoyer avec une petite brosse.
- 2 Bien la sécher dans du papier absorbant. Puis la tailler très finement à l'aide d'une mandoline, en tranches d'environ 1mm d'épaisseur.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les Saint-Jacques

12 **Noix de Saint-Jacques**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**

Ingrédients pour la croûte de truffe

50 g **Beurre**
25 g **Chapelure**
20 g **Truffe**

Ingrédients pour la garniture

600 g **Pomme(s) de terre**
50 g **Beurre**
1 **Fleur de sel**
2 pincée(s) **Gros sel**

Ingrédients pour le beurre de truffe

- 3 Émincer les tranches de truffe. En garder un peu pour le dressage, hacher finement le reste au couteau éminceur. La truffe hachée sera utilisée pour la préparation du beurre et de la croûte.

15 g **Truffe**
50 g **Beurre**

Ingrédients pour le dressage

5 g **Truffe**

Étape 3

Réalisation la croûte de truffe

- 1 Couper le beurre en tous petits morceaux, le travailler avec une maryse dans un saladier jusqu'à le rendre pommade.
- 2 Ajouter la quantité de truffe hachée prévue pour la croûte, ajouter la chapelure et mélanger.
- 3 Réserver à température ambiante.

Étape 4

Préparation du beurre de truffe

- 1 Faire fondre le beurre sur feu doux, ajouter le reste de truffe hachée et mélanger. Réserver.

Étape 5

Préparation des noix de Saint-Jacques

- 1 Préchauffer le four sur la position grill.
- 2 Vérifier que les noix soient bien propres et qu'il n'y ait plus de sable.
- 3 Ôter le pied à l'aide d'un couteau d'office, c'est-à-dire la partie dure située sur un des côtés des noix.
- 4 C'est cette partie qui permet à la coquille de rester fermée. Elle est comestible mais pas très agréable à la dégustation.
- 5 Faire chauffer une poêle, ajouter un filet d'huile d'olive.
- 6 Lorsque l'huile est chaude, saler les noix. Les faire dorer rapidement des deux côtés puis les débarrasser dans un plat allant au four.
- 7 Il est important que les noix restent encore crues au centre car elles vont terminer de cuire sous le grill.

Étape 6

Finition des pommes de terre

- 1 Lorsque les pommes de terre sont cuites, les égoutter et les éplucher à l'aide d'un économe.
- 2 Déposer les pommes de terre dans un saladier, les écraser avec une fourchette.
- 3 Dans mon restaurant, je passe alors la pulpe des pommes de terre au fumoir pendant une dizaine de minutes.
- 4 Mettre les pommes de terre dans une casserole, les lier sur feu doux avec du beurre. Assaisonner de fleur de sel ou du sel fumé.
- 5 Maintenir au chaud.

Étape 7

Cuisson des noix de Saint-Jacques

- 1 Disposer une fine couche de croûte de truffe sur les noix, les passer sous le grill jusqu'à ce que le beurre forme une belle croûte dorée.

Étape 8

Dressage

- 1 Sortir les noix et les déposer sur des assiettes.
- 2 Dresser à côté la pulpe des pommes de terre en formant des quenelles à l'aide de deux cuillères à soupe.
- 3 Décorer l'assiette de beurre de truffe. Puis décorer les quenelles de purée de julienne de truffe fraîche.