

*Entrées chaudes aux produits de la mer*

Saint-jacques en croûte de pommes de terre, tartare de bulots, sauce au lard

**1h40**

TEMPS TOTAL

1h05

PRÉPARATION

35 min

CUISSON

0

REPOS

408

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes**Ingrédients pour les
coquillages**

12 **Noix de Saint-Jacques**
4 tranche(s) **Jambon cru**
600 g **Pomme(s) de terre**
1 **Huile d'arachide**
1 **Sel**
1 **Poivre**

**Ingrédients pour la
garniture**

200 g **Bulot(s)**
0.5 **Citron(s) confit(s)**
4 branche(s) **Persil plat**
20 g **Sésame grillé**
1 **Huile d'olive**

**Ingrédients pour la
sauce**

15 cl **Vin rouge**
15 cl **Porto**
30 g **Lard fumé**

Étape 1

Préparation des noix de Saint-Jacques

- 1 Vérifier que les noix sont bien propres et qu'il n'y a plus de sable.
- 2 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.
- 3 C'est cette partie qui permet à la coquille de rester fermée, elle est comestible mais pas très agréable en bouche.
- 4 Les réserver sur une assiette.
- 5 Couper chaque tranche de jambon en trois et enrouler chaque noix avec un morceau, les remettre sur l'assiette et placer au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation de la sauce

- 1 Commencer par éplucher et rincer l'échalote puis la couper en deux et l'émincer finement, réserver sur une assiette.
- 2 Tailler le lard fumé en allumettes et réserver sur

l'assiette.

- 3 Bien rincer les champignons de paris pour enlever d'éventuelles traces de sable ou de terre et les sécher avec du papier absorbant.
- 4 Les couper en deux et les émincer avec un couteau éminceur. Réserver sur l'assiette.
- 5 Faire chauffer une casserole sans ajouter de matières grasses.
- 6 Lorsque la casserole est chaude, ajouter le lard fumé et le faire dorer.
- 7 Lorsque qu'il commence à colorer et à rendre du gras, ajouter les échalotes puis les champignons et faire suer le tout.
- 8 Une fois le lard caramélisé et la garniture suée, déglacer avec le vin rouge et le porto.
- 9 Porter à petite ébullition et laisser réduire de moitié.

50 g **Echalote(s)**
50 g **Champignon(s) de Paris**
15 cl **Fond brun de veau**

Ingrédients pour le dressage

1 **Pousses de betterave**
1 **Huile d'olive**

Étape 3

Préparation de la garniture

- 1 Pendant ce temps, décortiquer les bulots à l'aide d'un cure dent ou d'un pique à brochette.
- 2 Rincer rapidement les bulots à l'eau froide pour enlever les restes du bouillon de cuisson puis les sécher.
- 3 Couper les bulots en deux et encore en deux puis réaliser un salpicon, débarrasser dans un saladier.
- 4 Prendre le citron confit et ôter la pulpe puis le tailler en fine brunoise avec le couteau éminceur. L'ajouter aux bulots.
- 5 Effeuille le persil plat puis le ciseler finement et l'ajouter également dans le saladier.
- 6 Mélanger le tout et terminer l'assaisonnement avec les graines de sésame torréfiées et un peu d'huile d'olive, réserver au réfrigérateur.

Étape 4

Finition de la sauce

- 1 Passer la réduction au chinois dans une nouvelle casserole et y ajouter le fond brun de veau.
- 2 Porter à ébullition une fois puis baisser le feu et maintenir au chaud, goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Étape 5

Préparation des Saint-Jacques en croûte de pommes de terre

- 1 Mettre une friteuse à chauffer à 180°C (Th.6) ou remplir une casserole d'huile et contrôler la température à l'aide d'un thermomètre.
- 2 Éplucher et rincer les pommes de terre.
- 3 A l'aide d'un cannelure, réaliser de longs filaments dans les pommes de terre en les faisant tourner.

Enrouler ensuite ces filaments autour des noix de Saint-

- 4 Jacques enrobées de jambon.
- 5 Une fois prêtes, plonger les Saint-Jacques en croûte de pommes de terre dans l'huile chaude et les frire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Étape 6

Dressage

- 1 Préparer une assiette couverte de papier absorbant.
- 2 Déposer sur chaque assiette, trois tas de tartare de bulots.
- 3 Une fois la pomme de terre bien dorée et croustillante, sortir les noix avec une écumoire et les égoutter sur le papier absorbant.
- 4 Assaisonner de sel et poivre et poser les Saint-Jacques en croûte de pommes de terre sur le tartare de bulots.
- 5 Verser la sauce et décorer avec des pousses de betterave lustrées à l'huile d'olive.