

Entrées chaudes aux produits de la mer

Saint-jacques à la plancha, royale de cèpes



40 min **30 min** **10 min** **0** **380**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la royale de cèpes

- 1 Nettoyer les cèpes puis les couper en morceaux avec un couteau éminceur.
- 2 Faire chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive et le beurre.
- 3 Lorsque le beurre mousse, ajouter les cèpes et les faire revenir dans le beurre.
- 4 Lorsqu'elles sont cuites, les débarrasser dans une passoire et les laisser refroidir.
- 5 Une fois refroidie, mettre les cèpes dans le bol du mixeur et les mixer avec l'oeuf et la crème.
- 6 A l'obtention d'une purée, débarrasser dans des ramequins qui serviront pour le dressage.
- 7 Déposer du film alimentaire au contact pour éviter qu'une croûte ne se forme.
- 8 Faire cuire au bain marie pendant 10 à 12 minutes.

Étape 2

Préparation de la sauce

- 1 Eplucher l'oignon avec un couteau d'office et le ciseler finement avec un couteau éminceur. Réserver.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la Royale de cèpes

125 g **Cèpe**
 1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 50 ml **Crème fraîche épaisse**
 1 **Beurre**
 1 **Huile d'olive**

Ingrédients pour la sauce

100 g **Poitrine de porc fumée**
 1 **Oignon(s)**
 25 cl **Crème liquide (fleurette)**
 1 **Beurre**
 1 **Huile d'olive**
 100 ml **Fond blanc de veau**

Ingrédients pour le plat

24 **Noix de Saint-Jacques**

- 2 Avec l'éminceur, couper la poitrine fumée en dés. Réserver.
- 3 Faire chauffer une casserole avec de l'huile d'olive.
- 4 Lorsque l'huile est chaude, faire suer l'oignon émincé et ajouter la poitrine fumée.
- 5 Lorsque l'oignon a sué, verser le fond blanc et porter à ébullition sur feu vif.
- 6 Verser la crème et le beurre puis monter la sauce en mélangeant vivement avec une cuillère en bois.
- 7 Passer la sauce au chinois puis réserver au chaud.

1 Sel
1 Huile d'olive

Étape 3

Cuisson des Saint-Jacques

- 1 Faire chauffer une poêle avec de l'huile d'olive.
- 2 Lorsque l'huile est chaude, déposer les Saint-Jacques dans la poêle.
- 3 Faire cuire les Saint-Jacques 2 minutes de chaque côté et assaisonner de fleur de sel avant de débarrasser.

Étape 4

Dressage

- 1 A l'aide d'un pochon, verser de la sauce dans le fond d'un ramequin.
- 2 Piquer 3 Saint-Jacques par brochette puis les déposer sur le ramequin.
- 3 Disposer le ramequin de Royale et celui contenant la sauce sur une assiette puis servir.