

Saint-Jacques de la baie de Seine rôties, topinambour, noix et châtaignes, sauce au vin jaune par le chef Etoilé Frédéric Vardon.



Ingrédients pour 4 personnes :

Saint-Jacques

16 Saint-Jacques en coquilles taille 4/6 au kg
2 échalotes ciselées
10 cl de vin Savagnin
80 g de beurre
25 cl de bouillon de poule ou de légumes
Sel fin selon votre goût
Poivre blanc du moulin selon votre goût

Garniture

350 g de topinambours
150 g de châtaignes cuites
15 cl de lait

60 g de cerneaux de noix épluchées
120 g de beurre
Sel fin selon votre goût
Fleur de sel selon votre goût
Piment d'Espelette en poudre selon votre goût
1 grosse laitue
20 cl de bouillon de poule
15 cl de crème fraîche

Dressage et finition

50 g de beurre
Châtaignes crues épluchées

Préparation

Saint-Jacques

- Décoquiller les Saint-Jacques, bien rincer les noix et les conserver au frais sur un linge absorbant.
- Retirer la partie noire des bardes, puis les nettoyer sous l'eau froide. Les égoutter et les sécher sur un linge.
- Chauffer du beurre, faire revenir les bardes de Saint-Jacques à feu vif sans avoir peur de leur donner une coloration blonde. Déglacer au Savagnin puis réduire de 40%, et ajouter en deux fois, après ébullition, du bouillon de poule. Lorsque vous obtenez une consistance de réduction monter légèrement au beurre.

Garniture

- Eplucher les topinambours puis les cuire dans le lait assaisonné de sel et de piment d'Espelette. Les conserver juste à peine Al Dente.
- Laver la laitue, la suer au beurre puis mouiller avec un peu de bouillon de poule. Crémer légèrement,

réduire puis mixer afin d'obtenir une purée (si votre laitue n'est pas assez verte, ajouter des épinards).

- Faire revenir au beurre les châtaignes, les topinambours taillés en tranches et les cerneaux de noix frais.

Dressage et finition

- Cuire les Saint-Jacques au beurre. Lorsqu'elles sont blondes, retirer le beurre de cuisson puis ajouter la sauce passée au chinois.
- Dresser joliment en commençant par la purée de laitue, poser les Saint-Jacques puis la garniture et la sauce.
- A l'aide d'une mandoline tailler de très fins copeaux de châtaignes et parsemer le plat.