



NOIX DE COQUILLES ST JACQUES MEUNIÈRE

crèmeux citronné, artichaut bouquet cuisinés au lard Noir de Bigorre, cresson, sauce vin blanc

INGRÉDIENTS (4 PERS)

Pour les Saint-Jacques :

- 12 pièces de coquilles St Jacques fraîches
- 1 cuillère à café de farine
- 20 gr de beurre
- Sel

Pour le crèmeux citron :

- 125 gr de crème liquide à 35%
- 25gr de jus de citron jaune
- Pour la garniture
- 6 pièces d'artichaut bouquet
- 100gr de ventrèche sèche de porc Noir de Bigorre
- 1 demi oignon doux ciselé fin
- 1 demi gousse d'ail râpé
- 1 brin de thym
- Sel, poivre
- Quelques pousses de cresson

Pour la sauce au vin blanc :

- Les bardes des coquilles St Jacques
- Huile d'olive
- 1 échalote émincée
- 1 brin de thym
- 20cl de vin blanc sec
- 20cl de crème liquide à 35%
- 60gr de beurre
- Sel



RECETTE DU CHEF
GUILLAUME MANCHADO

PRÉPARATION



Pour les St Jacques :

Les décoquiller, séparer les noix des bardes. Bien nettoyer les bardes et les noix pour enlever le sable. Réserver les noix au frais.

Pour la sauce vin blanc :

Faire suer les bardes à l'huile d'olive avec le thym pour les colorer légèrement. Ajouter l'échalote émincée, faire suer 3 minutes à feu doux. Déglacer au vin blanc et faire réduire de moitié. Ajouter la crème et une pincée de sel. Faire réduire encore de moitié. Monter la sauce au beurre, rectifier l'assaisonnement, réserver.

Pour le crèmeux citron :

Porter à ébullition la crème et le jus de citron, bien mélanger et verser le mélange dans vos assiettes. Réserver au frais

Pour la Garniture :

Tourner les artichauts, les tailler en quatre. Tailler la ventrèche en petits cubes. Faire fondre à feu doux les cubes de ventrèche 2 minutes, ajouter l'oignon ciselé, suer 2 minutes. Ajouter les artichauts, assaisonner, cuire à feu doux à couvert 10 minutes environ. Réserver

Finition :

Faire fondre le beurre pour cuire les noix à feu doux. Ajouter la farine sur le beurre fondu, bien mélanger. Ajouter les noix dans ce beurre moussieux. Assaisonner, laisser cuire sur la première face sans les mélanger 1 minute. Les retourner et recuire 1 minute. Déposer les artichauts sur le crèmeux, émulsionner la sauce vin blanc. Déposer les noix sur les artichauts, ajouter l'émulsion vin blanc et quelques pousses de cresson. Servir

les tables du gers



Jeux de Braise
1205 Chemin d'Esparebent
32810 Roquelaure
Tél : 06 35 76 81 71
06 22 37 43 55