

PAR HÉLÈNE JUNG

NOIX DE SAINT-JACQUES AU CRUMBLE DE CUCHAULE

Ingrédients

(Pour 4 personnes)

Crumble

50 g de mie de cuchaule

4 filaments de safran

30 g de beurre

30 g de sucre

1 pincée de poudre de clous de girofle

1 pincée de poudre de cardamome

1 pincée de sel

Vinaigrette

1 échalote hachée

1 c. à s. de moutarde de Bénichon

2 c. à s. de vinaigre balsamique

2 c. à s. d'huile d'olive

1 c. à s. d'huile de noisette
sel, poivre

Velouté

200 g de potiron

1 gousse d'ail

½ échalote

1 pincée de curry

1 noix de beurre

½ dl de crème

2 c. à s. de marmelade d'oranges amères

sel, poivre

Noix de Saint-Jacques

12-16 noix de Saint-Jacques

mélange de curry épicé biryani

1 filet d'huile d'olive

Cognac ou Grand Marnier

Préparation:

Pour le crumble

Hacher la cuchaule avec le safran et mettre dans un bol.

Ajouter le sucre, le beurre, les épices et le sel. Effriter le tout entre les doigts jusqu'à obtention d'une texture sablonneuse.

Verser sur une feuille de papier sulfurisé.

Cuire 10 minutes au four à 190°C et laisser refroidir.

Pour la vinaigrette

Mélanger l'échalote hachée, la moutarde de Bénichon, le vinaigre balsamique. Remuer puis ajouter les huiles. Saler, poivrer.

Pour le velouté

Faire revenir le potiron coupé préalablement en dés avec l'ail, l'échalote, le curry et le beurre

Rajouter un peu d'eau et laisser cuire jusqu'à ce que la chair soit fondante.

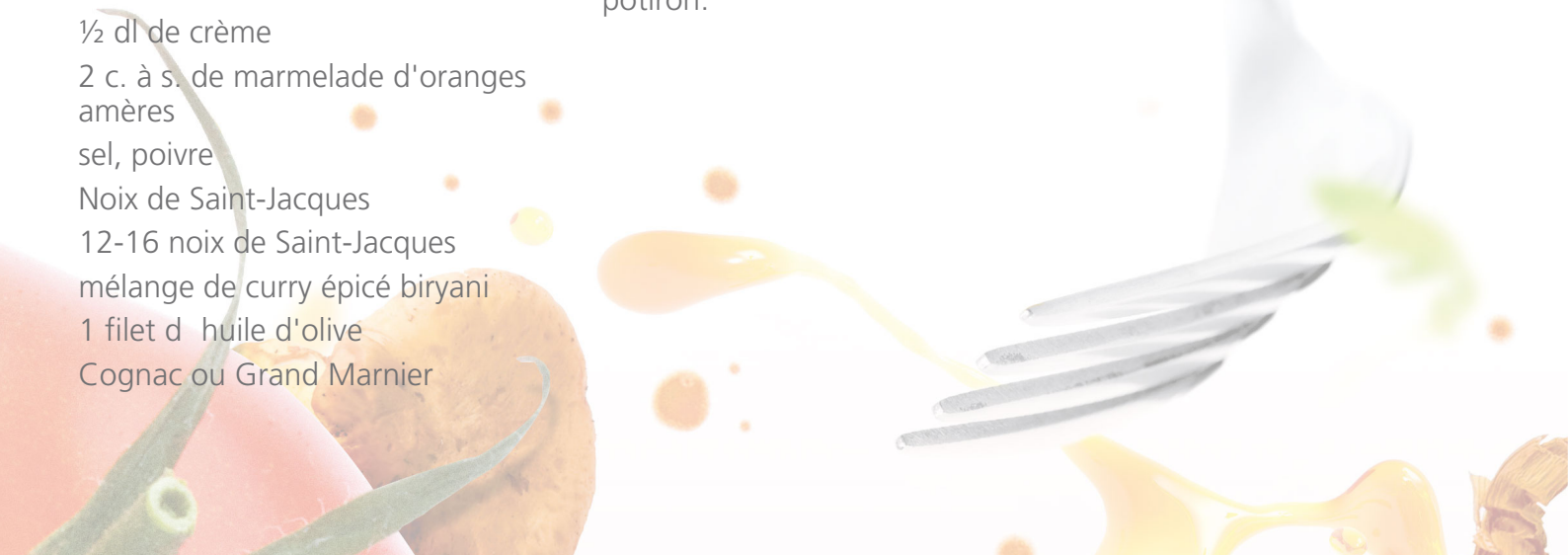
Mixer en intégrant le beurre et la crème. Incorporer enfin une grosse noix de marmelade d'oranges amères.

Pour les noix de Saint-Jacques

Assaisonner les noix avec le curry et l'huile d'olive.

Les saisir dans une poêle bien chaude. Les retourner et les déglacer au Cognac ou au Grand Marnier.

Réserver les noix et ajouter le jus de déglacage au velouté de potiron.



Dressage

Choisir une grande assiette et dresser la saladine en hauteur pour lui donner du volume. Mettre la vinaigrette dans une petite verrine et la poser à côté de la saladine.

Déposer 3 cuillères à soupe de velouté de courge, puis l'étirer en pointe.

Déposer les Saint-Jacques sur le dessus et les parsemer de crumble de cuchaule.

