

PLAT PRINCIPAL

NOIX DE SAINT-JACQUES EN COQUILLE LUTÉE

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 12 grosses noix de Saint-Jacques en coquille
- 12 bandes de 5 cm de large de pâte feuilletée pour le lutage
- 360 g de poireau
- 360 g de panais
- 60 g d'échalote
- 15 cl de vin blanc
- 300 g de crème épaisse
- 1 oeuf
- 30 g de beurre
- 60 g de perles de truffe
- Sel, poivre

Préparation:

Mise en place:

Ouvrir et laver les coquilles et les noix sous l'eau froide. Bien sécher les coquilles et les réserver au grand froid pendant 15 minutes afin de ralentir le temps de cuisson par la suite. Émincer les poireaux et tailler le panais en brunoise. Ciseler les échalotes.

Cuisson :

Faire revenir les échalotes dans le beurre, ajouter les poireaux émincés et la brunoise de panais. Faire blondir le tout sans coloration, déglacer au vin blanc et faire réduire encore 2 minutes. Ajouter la crème épaisse, mélanger et assaisonner. Préchauffer le four à 180 °C. Disposer 2 c. à s. de fondu de poireaux et panais au fond de la coquille froide, ajouter une noix de Saint-Jacques puis garnir avec quelques perles de truffe. Refermer la coquille avec son couvercle puis la luter avec une bande de pâte feuilletée. Dorer à l'aide de l'oeuf battu et enfourner environ 15 minutes (la pâte doit être dorée).

