

Coquillages

SAINT-JACQUES, moelle et truffes Façon soupe aux choux

Recette pour 4 personnes Temps de réalisation : 1 heure

Ingrédients :

Saint-Jacques

8 Saint-Jacques dans leurs coquilles, 40 g de truffes noires, 60 g de moelle de bœuf crue
Huile d'olive, 10 cl de vin blanc, 2 échalotes, Sel, poivre

Garniture

¼ de chou vert ou blanc, 1 poireau côté vert tendre, 1 pomme de terre, 4 c. à s de persil haché, ½ gousse d'ail, Beurre

Progression

Saint-Jacques

Décoquiller les Saint-Jacques, séparer les noix des barbes, mettre celles-ci à dégorger sous l'eau courante en les remuant fréquemment. Réserver les coquilles

Bouillon

Égoutter et presser les barbes pour en ôter le maximum d'eau. Dans un faitout, les faire revenir à l'huile d'olive avec deux échalotes finement émincées . Déglacer avec le vin blanc, réduire de moitié et mouiller à hauteur avec l'eau, cuire tout doucement 10 mn

Arrêter la cuisson, filtrer après 10 mn de repos et réserver le bouillon

Soupe

Émincer le poireau et le chou vert en petits morceaux carrés. Éplucher la pomme de terre, la laver et la tailler également en petits carrés. Dans une casserole, faire revenir le beurre avec les légumes 2 à 3 mn, ajouter les pommes de terre, mouiller à hauteur avec le bouillon des barbes de Saint-Jacques, cuire à couvert tout doucement 25 à 30 mn. Après cuisson, égoutter la garniture de légumes et la garder au chaud. Réserver le bouillon du potage et le faire réduire si besoin jusqu'à en obtenir 30 cl, le potage va se lier de lui-même.

Saint-Jacques farcies

Blanchir les tranches de moelle à l'eau bouillante, en réserver 20 g pour la finition de la soupe

Émincer la truffe en tranches fines

Tailler chaque noix de Saint-Jacques en deux, les farcir avec une tranche de moelle et des lamelles de truffe, saler légèrement l'intérieur

Finition de la soupe

Mixer les 20 g de moelle avec ¼ de gousse d'ail et les 4 cuillerées à soupe de persil haché

Mette à bouillir la soupe, ajouter le mélange moelles-herbes et mixer l'ensemble.

Émincer la truffe en tranches fines

Cuisson de Saint-Jacques

Dans une poêle bien chaude avec un peu d'huile d'olive, colorer les Saint-Jacques en les gardant juste cuites.