

Coquilles Saint Jacques, velouté de panais, brunoise de carottes anciennes, lard maigre, sirop de balsamique



Ingrédients : 4 noix de Saint-Jacques d'Erquy/personne, panais, carottes anciennes, QS (quantité suffisante) crème, sel, poivre, lardons (facultatif)

La Saint-Jacques d'Erquy a la particularité de ne pas avoir de corail, ce que préfèrent bon nombre de restaurateurs.

Tremper les Saint-Jacques dans de l'eau froide. Les sécher sur du papier absorbant.

Tailler les carottes en brunoise. Les cuire à l'eau et les rafraîchir.

Faire cuire le panais pour en faire une purée, émulsionnée avec un peu de crème. Saler, poivrer.

Couper les Saint-Jacques en deux.

Faire chauffer une poêle de façon à ce qu'elle soit très chaude. Ajouter un trait d'huile d'olive. Snacker les Saint-Jacques : les faire cuire 30 secondes de chaque côté. Réserver.

Dresser et ajouter une réduction de vinaigre balsamique (obtenu en faisant chauffer du vinaigre balsamique jusqu'à ce qu'il réduise de moitié). Variante : ajouter quelques lardons poêlés.