

La Recette de Alain Paton

ST JACQUES AUX BRISURES DE TRUFFES



Le mois d'avril annonce la fin de la période de pêche de la coquille St Jacques. On sait que cette pêche est strictement réglementée d'un commun accord entre les pêcheurs et les autorités afin de préserver la ressource.

Ce mollusque bivalve a développé durant l'hiver son corail. La coquille St Jacques est hermaphrodite et possède un corail de deux couleurs, blanc pour les produits génitaux mâles et rouge pour la partie femelle.

Régalons nous donc, une dernière fois de ce merveilleux coquillage en attendant la saison prochaine.

Cette recette me vient de l'excellent restaurant « les Mignardises » situé 1 rue du Progrès à Villiers sur Marne.

Ingrédients :

- Prévoir trois à quatre coquilles décortiquées par personne.
- Demander à votre poissonnier de vous les préparer.
- Une petite truffe à râper ou un petit bocal de brisures de truffes avec du jus de truffe
- Une tomate cerise pour la décoration
- De la purée de pommes de terre aromatisée au jus de truffe
- Une lamelle de courgette pour la présentation
- De la crème fraîche

Préparation :

Faire la purée, y incorporer du jus de truffe et réserver. (On en trouve de la toute prête chez une enseigne de produits surgelés)

Pour la décoration :

- Chauffez la tomate cerise à la poêle dans du beurre sans éclater la peau, réservez.
- Coupez, avec une mandoline de préférence, les courgettes en lamelles, en faire blanchir une par personne dans de l'eau salée bouillante, puis tremper dans un bol d'eau glacée pour stopper la cuisson et conserver la couleur.
- Frire les autres languettes de courgette coupées en julienne.
- Dans une casserole, mettre la crème fraîche à feu doux, faire réduire et la fouetter pour faire une émulsion aérée, ajoutez le jus de truffe.
- Assaisonnez votre sauce.
- Dorez au beurre les Saint-Jacques une minute par face. Elles se consomment aujourd'hui presque crues au cœur.
- Présentez le tout sur une assiette chaude de préférence, comme sur l'image.
- Au moment de servir râpez des brisures de truffes sur vos Saint-Jacques.
- Accompagnez ce plat d'un vin de Bourgogne blanc.

Et bien sûr, bon appétit !