

NOIX DE St JACQUES AU CIDRE ET CHAPELURE DE NOIX

Ingrédients pour une assiette :

3 coquilles Saint-Jacques
Huile d'olive
Sel, poivre du moulin
Câpres
Mouron des oiseaux

Sauce au cidre
500 g de cidre demi-sec
1 pomme granny Smith
1 pomme reinette
10 g de miel
1 carotte
1 échalote
1 branche de thym
2 gousses d'ail rose en chemise
30 g de beurre
30 g de crème liquide

Chapelure
20 g de cerneaux de noix
¼ de botte de ciboulette



Réalisation

Couper les carottes et les échalotes en mirepoix (cubes de 1 centimètre sur 1). Dans une sauteuse, verser un fond d'huile d'olive et suer les carottes, l'ail en chemise, le thym et les échalotes. Ajouter une pincée de sel. Laisser mijoter à feu très doux.

Couper les pommes en quartiers sans les éplucher ni épépiner, puis recouper les quartiers en deux. Suer les pommes à l'huile d'olive dans un sautoir, à feu doux environ 5 mn. Et les ajouter à la garniture aromatique. Ajouter une cuillère à soupe de miel d'acacia et augmenter le feu pour pouvoir déglacer avec le cidre demi-sec, en mouillant jusqu'à hauteur. Porter à ébullition et réduire ensuite le feu, pour cuire environ 15 minutes. Passer la sauce dans une casserole à l'aide d'une passette ou d'un chinois, en prenant soin de bien écraser les pommes au presse-purée pour en extraire tout le jus. Remettre la sauce à réduire à feu moyen, et y ajouter un trait de crème lorsqu'elle est liée et ambrée, puis la monter au beurre à l'aide d'un fouet. Réserver.

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques, récupérer la noix à l'aide d'une cuillère. Nettoyer la noix en pinçant la partie noire et tirer pour retirer le corail et les bardes. Rincer les noix rapidement sous l'eau froide. Parer les Saint-Jacques pour avoir une assise et égaliser la hauteur, rassembler les noix bien serrées et piquer avec des cure-dents transversalement pour les tenir ensemble. Réserver au frais.

Prendre la botte de ciboulette, couper les pointes pour égaliser la taille, la ciseler très finement et la débarrasser dans un bol. Concasser finement les cerneaux de noix (préalablement torréfiés) et les débarrasser en bol.

Verser de l'huile d'olive sur environ 3 centimètres dans une poêle, et la porter à 165°C. Frire les câpres jusqu'à ce qu'ils s'ouvrent comme des fleurs, puis les égoutter sur papier absorbant, les saler immédiatement.

Assaisonner les noix de Saint-Jacques au sel et au poivre, puis les cuire à l'huile d'olive dans une poêle chaude, ajouter une noix de beurre puis les arroser, les retourner quand elles sont dorées. Continuer de les arroser, puis les débarrasser. Récupérer la poêle, remettre du beurre et le colorer noisette. Ajouter les noix, puis la ciboulette au dernier moment, hors du feu pour garder la couleur verte. Surmonter les Saint-Jacques de ce mélange.

Couler la sauce dans une assiette creuse, positionner les Saint-Jacques au centre, déposer les câpres frits par-dessus, et décorer de mouron des oiseaux.

POINTS TECHNIQUES, CONSEILS ET PRODUITS

- Le fait de piquer les Saint-Jacques ensemble sert à uniformiser la cuisson, et de les « coller » grâce à l'humidité qui se dégage lors de la cuisson.

- Si vous ne trouvez pas de mouron des oiseaux, qui est une herbe fraîche et croquante, remplacez-la par une autre du même type.