




ST. JACQUES RÔTIES, PANAIS, CRUMBLE VOATSIPERIFERY ET CRÈME DE TRUFFES



 4 personnes

 1 heure

 43 minutes



- › 12 belles noix de St-Jacques sans corail

Pour la purée de panais

- › 500 g de panais
- › ½ l de lait
- › ½ l de fond de volaille
- › 50 g de beurre

Pour le crumble

- › 100 g de farine
- › 100 g de beurre
- › 100 de poudre d'amandes
- › 50 g de parmesan râpé
- › 10 g de poivre Voatsiperifery (poivre sauvage de Madagascar) moulu
- › Lamelles de truffes ou caviar de hareng

Pour la crème de truffes

- › 200 ml de fond de volaille
- › 200 ml de crème
- › 5 g d'huile de truffes
- › 10 g de tartufata (pâte de truffes)
- › Sel poivre

La crème de panais

- 1 Éplucher les panais et couper en petits morceaux. Ajouter le lait et le fond de volaille et faire cuire durant 30 min à feu doux.
- 2 Filtrer (réserver le fond de cuisson) et mixer au blender avec un peu de fond de cuisson (ajouter le jus peu à peu jusqu'à obtention de la bonne consistance).
- 3 Ajouter le beurre en mixant, puis assaisonner avec du sel et du poivre.

La crème de truffes

Faire réduire le fond à moitié, ajouter la crème, refaire réduire de moitié, ajouter la tartufata et l'huile de truffes, sel et poivre, mixer au mixeur plongeant.

Les St-Jacques

Faire revenir les St-Jacques unilatéralement (sur 1 côté) dans un peu d'huile (tournesol, olive...) pour qu'elles prennent de la couleur. Enlever du feu, ajouter une noix de beurre et réserver.

Le crumble

Mélanger tous les ingrédients au batteur (feuille), ensuite cuire 12 min au four à 180 °C sur une feuille de papier sulfurisé.

Déposer la purée de panais au fond de l'assiette, recouvrir de crumble, poser dessus 3 St-Jacques et décorer avec quelques fines lamelles de truffes et un peu de caviar de hareng (avruga). Servir la sauce à côté. Il ne faut pas hésiter à napper toute l'assiette de cette sauce.