

Noix de coquille Saint-Jacques en chaud froid et truffe blanche d'Alba

Ingrédients :

12 coquilles Saint-Jacques (grosse)
1 carotte
1 oignon
1 gousse d'ail
1 blanc de poireaux
1 feuille de laurier
5cl de vin blanc
1l d'eau
8 feuilles de gélatine farine 15g
20g beurre
20g de farine
80g crème
4cl huile d'olive
15g truffe blanche
Q.s. sel

Tartare :

4 noix de Saint-Jacques
5g de truffes blanches
Q.s sel
200g de mâche dite coquille
Vinaigrette
1 jus de citron
Dentelle de pain de mie
1 pain de mie
huile d'olive extra vierge
20 g de truffes blanches pour la finition

Préparation des noix de Saint-Jacques :

Ouvrir les coquilles Saint Jacques ; enlever délicatement les coquilles supérieures, retirer les noix avec leurs bardes (membranes accrochées autour de la noix) de la coquille inférieure en prenant soin de ne pas abîmer les noix.

Retirer délicatement les bardes autour des noix réserver les bardes dans un bol en inox, rincer les noix sous un filet d'eau froide afin d'éliminer le sable restant et le petit nerf situé contre la noix. Placer les noix 10 minutes environ dans un bain d'eau glacée afin de les raffermir, égoutter et réserver au frais sur un linge.

Préparation des bardes :

Éliminer la partie noire située sur les bardes puis les rincer abondamment à l'eau courante en les frottant énergiquement entre les mains. Veillez à ce qu'il n'y ait plus de sable. Blanchir les bardes dans une grande quantité d'eau ; porter à ébullition à feu doux, écumer si besoin. Dès la première ébullition, égoutter les bardes à l'aide d'une écumoire dans une passoire. Rincer une nouvelle fois puis sécher sur un linge.

Fumet de Saint-Jacques :

Éplucher et laver les légumes de la garniture aromatique puis tailler en mirepoix. Chauffer l'huile d'olive dans une cocotte en fonte, saisir les bardes à feu vif quelques minutes puis ajouter les légumes aromatiques. Saisir l'ensemble encore quelques instants avant de déglacer avec le vin blanc, réduire de moitié puis mouiller à hauteur avec de l'eau. Cuire à feu doux pendant 1 heure environ, filtrer le fumet de Saint-Jacques à travers un chinois étamine. Refroidir à température ambiante puis entreposer au frais

Réalisation de la crème en chaud-froid :

Dans une sauteuse moyenne, réaliser un roux avec le beurre et la farine.

Mouiller avec le fumet de Saint-Jacques, porter à ébullition à feu doux en remuant sans cesse à l'aide d'un fouet à sauce, jusqu'à épaississement.

Ajouter la crème, assaisonner de sel puis cuire quelques minutes puis ajouter la truffe blanche. Ajouter la gélatine que l'on aura ramolli au préalable. Mixer puis refroidir sur glace dans un bol en inox.

Cuisson des noix de Saint-Jacques :

Cuire les 12 noix de Saint-Jacques à la vapeur pendant 3 minutes. Retirer les noix puis les placer sur une petite grille placée sur une assiette ou un plat. Lorsque l'appareil à chaud froid commence à figer retirer le bol inox de la glace puis mélanger l'appareil afin de bien mélanger la truffe blanche à l'ensemble de la crème chaud froid. Napper les noix de coquilles Saint-Jacques avec cette appareil puis mettre au frais pendant 10 minutes et renouveler ainsi l'opération 4 à 5 fois .Les noix de Saint-Jacques doivent être entièrement nappées, réserver les noix dans une boîte hermétique jusqu'au moment de servir.

Préparation de la salade :

Laver délicatement les petits bouquets de mâche. Couper à l'aide d'un ciseau toutes les feuilles et ne garder que les feuilles de tailles moyennes et régulières. Réserver les autres feuilles pour une autre préparation. Réaliser un tartare de Saint-Jacques avec la truffe blanche et assaisonner légèrement ; réserver au frais.

Préchauffer le four à 180°C. Tailler très finement des tranches de pain à l'emporte-pièce de 6cm. Les badigeonner d'huile d'olive. Placer entre deux plaques à pâtisserie puis enfourner pendant 15min .Retirer une fois que les tranches de pain sont complètement sèches.

Réaliser la vinaigrette avec les ingrédients cités.

Finition et présentation :

Enduire légèrement les feuilles de mâche d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau, puis former une rosace au centre de l'assiette, déposer ensuite 3 noix de Saint-Jacques en chaud froid, sur la salade de mâche.

Déposer une cuillère de tartare de Saint-Jacques et truffe blanche sur les noix .

Râper la truffe blanche sur chaque assiette puis ajouter quelques gouttes de vinaigrette sur la salade de mâche. Servir aussitôt