

Fiche Technique

Noix de St Jacques poêlées, Jus de Braisage au Poivre de Sichuan

Minestro d'Hiver ...

"Céleri Rave, Champignons du moment, Foie Gras de Canard, Poitrine de Lard Fumée"

Accompagné de sa Râpée de Truffe Fraîche

INGREDIENTS POUR 8 PERSONNES

16 noix de St Jacques

100g de beurre

150g de céleri rave

150g de champignons du marché

150g de foie gras de canard

150g d'epoitrine de lard fumée

1 truffe fraîche (calibre 30/40g)

Fleur de sel P-M

Pluches de cerfeuil 1/4 de botte

INGREDIENTS POUR LA RECETTE DU BRAISAGE

1,5kg de joue de boeuf / paleron

100G d'oignons

100G de blanc de poireaux

100G de carottes

1 branche de céleri

Aromates-thym, laurier, clous de girofle, noix de muscade

Poivre de Sichuan P-M

l'huile d'arachise 0,1 lit

Vin blanc 0,5 lit

Eau P-M

Blanc d'oeufs 3 pièces (facultatif)

PROGRESSION

Confectionner le jus de Braissage :

Saisir la joue de boeuf avec sa garniture, ses aromates et le Poivre de Sichuan. Déglacer avec le vin blanc et ajouter l'eau à hauteur. Laisser mijoter 4 heures. Ecumer pendant la cuisson lente. Sortir le boeuf de son jus et laisser réduire de moitié. Passer le jus, réctifier l'assaisonnement (utiliser les blancs d'oeuf pour clarifier si besoin). Maintenir à chaleur avant l'envoi.

Préparation des Noix de St Jacques :

Ouvrir les coquilles, puis ébarber et nettoyer à l'eau claire. Réserver.

Tailler le céleri en cubes et donner une 1ere cuisson à l'eau salée.

Effiloche les champignons, tailler des cubes de foie gras et de poitrine fumée. Pré-poêler le foie gras. Reserver.

A l'envoi, poêler les noix de St Jacques mi-cuites. Disposer le céleri, les champignons, le foie gras de canard et la poitrine fumée sur assiette (récipient creux).

Déposer les noix de St Jacques et couler le jus de braissage chaud sur l'ensemble.