

## **Saint-Jacques grillées au thym, crème de potiron et friolets de lard fumé**

Les ingrédients pour 4 personnes :

12 belles noix de Saint-Jacques  
6 fines tranches de lard fumé  
14 brins de thym  
1 orange  
1 filet d'anchois  
4 grosses olives noires  
5 c à s d'huile d'olive  
Cayenne sel et poivre du moulin  
Crème de potiron :  
150 g net de chair de potiron  
30 g de pomme de terre Bintje  
1 oignon  
20 g de beurre  
2 dl de fond de Saint-Jacques remplacé par du fumet de poisson  
1,5 dl de crème fraîche  
Muscade, sel et poivre du moulin  
Pour les haricots blancs :  
100 g de cocos  
1/2 oignon piqué d'1 clou de girofle  
1 bouquet garni  
1/2 feuille de laurier  
Sel

La veille faire tremper les cocos à l'eau froide au frigo ( inutile bien sûr si vous prenez des cocos congelés ).

Le jour même : Blanchir les coraux des Saint-Jacques 2 mn à l'eau bouillante salée et les couper en petits dés de 3 mm, les garder en attente à température ambiante.

Rincer les haricots qui ont trempé 12 h et les mettre dans une casserole avec l'oignon piqué du clou de girofle, le bouquet garni et le laurier. Couvrir d'eau, porter à ébullition et compter 1,5 à 2 h de cuisson selon la qualité et la durée de trempage. Pour les cocos frais ou congelés la cuisson est d'environ 30 mn. Ne saler qu'au 3/4 de la cuisson et veiller à ce que les haricots soient toujours couverts de liquide. Les garder en attente dans leur eau de cuisson.

Pour la crème de potiron : hacher finement l'oignon, peler et émincer la pomme de terre et couper la chair de potiron en petits dés de 1 cm. Mettre le hachis d'oignon et 20 g de beurre dans une casserole, porter sur feu moyen jusqu'à ce que l'oignon devienne translucide. Ajouter le potiron et la pomme de terre, mouiller avec le fond de Saint-Jacques

remplacé par du fumet de poisson, porter à ébullition et laisser cuire 10 mn. Ajouter 1,5 dl de crème, redonner 2 mn d'ébullition et retirer. Assaisonner de sel, poivre et muscade et passer à la passoire fine dans une autre casserole. Garder en attente.

Couper les tranches de lard en 2 et les poser à plat sur une plaque, recouvrir de papier alu et poser une deuxième plaque dessus pour les maintenir à plat. Glisser 20 mn au four préchauffé à 140° (j'ai laissé 30 mn mais le lard ne se tenait pas bien aussi j'ai terminé la cuisson dans une poêle antiadhésive à sec pour obtenir un lard bien raide). Garder les friolets en attente.

Brosser l'orange sous l'eau, l'essuyer et râper 1 c à t de zeste.

Effeuillez 2 brins de thym et hacher finement les feuilles. Hacher de même le filet d'anchois et les olives noires. Mélanger le tout avec 5 c à s d'huile d'olive et le zeste d'orange. Réserver.

Finitions :

Égoutter les haricots blancs et les ajouter dans la crème de potiron, réchauffer.

Assaisonner les noix de Saint-Jacques en sel poivre et Cayenne et les faire griller 1 mn de chaque côté dans une poêle. Débarrasser immédiatement sur du papier absorbant. Badigeonner chaque Saint-Jacques avec le mélange huile, olives, anchois et zestes d'oranges et parsemer de dés de corail.

Présentation : napper le fond des assiettes avec la crème de potiron aux haricots blancs. Dresser 3 Saint-Jacques au centre et piquer dans chacune verticalement des friolets de lard et 1 brin de thym. Parsemer sur la crème de potiron le reste de dés de corail et servir sans attendre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>