

Noix de Saint-Jacques et purée de topinambours d'après Georges Blanc

Les ingrédients pour 6 personnes :

18 noix de Saint-Jacques avec corail
300 g de topinambours (600 g)
1 c à c d'huile d'olive
30 g de beurre (pas mis)
Fleur d sel
Sel et poivre

Pour la vinaigrette (je dirai que les proportions données sont pour 4 personnes alors pour 6 faire 1,5 fois les proportions):

1 petite c à s de moutarde à l'ancienne
1 c à s de ciboulette
1 c à s d'aneth
1 c à s de cerfeuil
1 c à c de jus de citron
2 c à s d'huile d'olive
1 c à s de crème
Sel et poivre
10 cl de crème liquide (2 c à s)

Éplucher les topinambours et les cuire à l'eau bouillante salée 25 mn environ (adapter en fonction de la grosseur et vérifier la cuisson avec la pointe d'une lame de couteau). Égoutter les topinambours et les mixer puis les remettre dans la casserole sur feu doux et dessécher la purée en remuant avec une spatule. Ajouter le beurre et la crème, assaisonner et réserver au chaud.

Préparer la vinaigrette en mélangeant les ingrédients.

Mettre les noix de Saint-Jacques dans une poêle antiadhésive chaude juste avec un peu d'huile d'olive et les saisir 1 mn environ de chaque côté. Les assaisonner de fleur de sel et de poivre. Passer au four préchauffé à 220° pendant 1 mn (je ne l'ai pas fait et ai cuit simplement les Saint-Jacques à la poêle).

Pour le service faire 3 quenelles de purée de topinambours sur les assiettes, mettre 3 noix de Saint-Jacques et la vinaigrette sur le pourtour.

Pour donner un air plus festif on peut utiliser de l'huile d'olive parfumée à la truffe pour la vinaigrette ou même ajouter quelques râpures de truffes en parure.

Vin conseillé : un Pouilly-Fuissé

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>