

N°509



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS



ENTRÉE

Noix de Saint-Jacques au champagne



SKAB

NICOLAS

Pour 4 personnes

8 pièces de pomme de terre Agatha ou Amandine | 16 Noix de St Jacques | 300g de Coques |
½ litre de Champagne | 40g de Truffe Noire | 1 gousse d'ail | Sel | poivre du moulin | fleur de sel |
25g de persil plat | ½ litre de crème | ¼ litre de lait entier | 2 échalotes | 40g d'huile d'olive |
beurre | cerfeuil ou fleurs

Préparation

Eplucher les pommes de terre. Après avoir bien nettoyé les coques à l'eau claire, les **cuire** façon marinière.

Méthode de cuisson marinière

Eplucher et **ciseler** les échalotes. Dans une casserole **faire suer** les échalotes à l'huile d'olive sans coloration.

Ajouter ¼ de litre de champagne et **couvrir**. **Laisser cuire** à peine 2 minutes. Dès que les coques sont ouvertes, les **égoutter** et **passer** le jus. **Décortiquer** les coques. **Cuire** les pommes de terre avec le jus de la marinière, **ajouter** ¼ de litre de crème et le ¼ de litre de lait entier. Quand les pommes de terre sont fondantes les **mettre** dans un mixeur avec la moitié du jus de cuisson. Bien **mixer** la préparation. **Mettre** la crème obtenue dans un siphon (résistant au chaud) et y **insérer** 2 cartouches de gaz. **Réserver** au chaud au bain marie. Dans une casserole, **chauffer** le ¼ de litre de champagne, le ¼ de litre de crème restant.

Le conseil de votre caviste :

Ayala blanc de blancs millésimé 2005, Champagne

- Nez : De noisette, de fruits secs.
- Bouche : Vineux, corsé, ferme, grain serré, profond, caractère affirmé avec une pointe minérale.

Restaurant SKAB

7 Rue de la République
30 000 Nîmes
04 66 21 94 30
www.restaurant-skab.fr



Insérer dans un siphon et **garder** au bain marie (si vous n'avez pas de 2ème siphon, vous pouvez **émulsionner** la préparation au mixeur à pied au moment du dressage). **Assaisonner** les noix de st jacques avec du sel et une bonne huile d'olive. Les **cuire** 2 minutes de chaque côté sur la plancha.

Dressage de l'assiette

Dans une assiette creuse, avec le siphon **mettre** un peu d'appareil de pomme de terre (1er siphon).

Disposer les noix de St Jacques. **Découpez** de fines lamelles de Truffes et les **disposer** sur les Noix de St Jacques. **Ajouter** une belle écume de mousseux de champagne (2eme siphon ou émulsion faite au mixeur à pied).

Astuces du Chef : Assaisonner de fleur de sel et d'huile d'olive. Disposer harmonieusement sur l'écume de champagne. Ajouter quelques pousses de cerfeuil ou fleurs.

Pourquoi cette alliance ?

Les Saint-Jacques offrent des saveurs iodées mais aussi légèrement sucrées voire épicées sur une texture à la fois dense et généreuse. Cette richesse permet à la Saint Jacques de s'associer à toutes sortes de saveurs et oblige dès lors à construire l'accord en fonction de l'apprêt. On choisira un champagne millésimé qui saura s'accommoder avec les lamelles de truffes et la pomme de terre.

Et aussi : Domaine de la Désoucherie, Cheverny blanc 2012



Pour découvrir les épisodes de « la minute du Caviste » flashez ce QR code.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.