

N°52



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

ENTRÉE

Saint-Jacques, boudin noir et pommes vertes



NICOLAS

Préparation et cuisson : 25 min

Pour 4 à 6 verrines

4 à 6 belles noix de Saint-Jacques | 2 boudins noirs | 2 pommes vertes (type granny smith) | 1 c. à soupe de sucre roux en poudre | 10 g de beurre demi-sel | 1 c. à soupe d'huile d'olive | 3 pincées de sel de Guérande | poivre du moulin

Éplucher les pommes, les épépiner et les couper en petits quartiers. Faire fondre le beurre à feu doux avec le sucre, ajouter les pommes, couvrir et cuire à feu très doux 5 à 6 minutes (les pommes ne doivent pas se colorer), puis mettre au froid.

Éplucher maintenant les boudins noirs, émietter la chair à la fourchette et cuire dans une poêle à feu doux sans cesser de remuer pendant 2 à 3 minutes. Disposer au fond des verrines la chair de boudin à l'aide d'une cuillère, puis les quartiers de pommes cuites et mettre au froid.

Poêler les noix de Saint-Jacques dans l'huile d'olive très chaude, 1 minute sur chaque face, au moment de servir vos verrines.

Réchauffer vos verrines au micro-ondes ou au bain-marie à feu doux et disposer une noix de Saint-Jacques par verrine. Une pincée de sel de Guérande, un coup de moulin à poivre pour terminer. Servir aussitôt.

Conseil : Vous pouvez, à votre goût, ajouter aux pommes un peu de poivre de Szechuan.

- Nez : minéral de silex, de citron.
- Bouche : frais, finale vive.



le conseil de votre caviste :
Clos du Château, Bourgogne
Chardonnay, Domaine
du Château de Meursault
2004

Et aussi :
Domaine de la Perée 2006
Bourgueil