

*Entrées chaudes aux produits de la mer*

Salpicon de saint-jacques, châtaigne et physalis, bouillon de gibier

**2h40**

TEMPS TOTAL

40 min

PRÉPARATION

2h

CUISSON

0

REPOS

426

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes**Salpicon**

8 **Noix de Saint-Jacques**
8 **Physalis**
8 **Châtaigne**
1 botte(s) **Ciboulette**
1 **Pain(s) de campagne**
1 **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Piment d'Espelette**

Bouillon de gibier

2 kg **Carcasse de gibier**
1 **Poireau**
1 **Oignon(s)**
1 **Carotte(s)**
5 branche(s) **Thym**
1 feuille(s) **Laurier**
2 **Gousse(s) d'ail**

Étape 1

Réalisation du bouillon

- 1 Commencer par laver et éplucher les légumes pour le bouillon, c'est à dire le poireaux, la carotte et l'oignon.
- 2 Avec un morceau de vert de poireaux, réaliser un bouquet garni en le ficelant avec le thym et le laurier.
- 3 Tailler les légumes en grosse paysanne pour leur permettre de mieux parfumer le bouillon.
- 4 Placer les carcasses de gibier dans le faitout, ajoutez y le bouquet garni ainsi que la garniture aromatique, composée du poireau, de la carotte et de l'oignon.
- 5 Couvrir le tout à hauteur avec de l'eau froide.
- 6 Démarrer la cuisson à l'eau froide va permettre d'obtenir un bouillon plus riche en arôme.
- 7 Placer le faitout sur le feu et le porter à frémissement. Une fois atteint, laisser le bouillon cuire et réduire durant au moins deux heures.
- 8 C'est le fait de le cuire tout doucement sans ébullition qui va permettre au bouillon d'être clair, et du coup, d'éviter une clarification.

Étape 2

Réalisation du salpicon

- 1 Vérifier que les noix de saint-Jacques sont propres et les tailler en salpicon en les découpant trois fois dans l'épaisseur, deux fois dans la hauteur et en éminçant.
- 2 Ôter les feuilles des physalis et les laver. Les découper en 4 ou en 6 suivant la grosseur.
- 3 Tailler les châtaignes de la même grosseur que les noix de Saint-Jacques.
- 4 Ciseler finement la ciboulette.
- 5 Réserver tous les éléments séparément au réfrigérateur.

Étape 3

Element du décor

- 1 Mettre votre four à préchauffer à 140°C (Th.5).
- 2 Prendre le pain de campagne rassis.
- 3 Laisser le pain rassir au réfrigérateur pour pouvoir le tailler plus facilement.
- 4 Ôter la croûte en essayant de garder la forme du pain, et venir tailler de fines tranches.
- 5 Sur une plaque allant au four, placer les fines tranches de pain entre deux feuilles de papier sulfurisé et les huiler avec de l'huile d'olive.
- 6 Poser par exemple un moule à gâteau par dessus de manière à ce que les tranches de pain restent bien plates durant la cuisson
- 7 Enfourner durant environ 15 à 20 minutes, jusqu'à obtenir une coloration uniforme.
- 8 En fin de cuisson, les sortir et les débarrasser sur une assiette pour qu'elles refroidissent

Étape 4

Finition du bouillon

- 1 Une fois le bouillon réduit et concentré en saveurs, le retirer du feu.
- 2 Prendre un torchon propre et le passer sous l'eau pour le rincer et enlever toute odeur de lessive que pourrait donner le linge au bouillon. Bien l'essorer.
- 3 Placer le linge sur un chinois étamine posé sur une casserole.
- 4 A l'aide de la louche, filtrer le bouillon a travers le linge et l'étaminer en récupérant le liquide au fur et à mesure sur le dessus du récipient.
- 5 Il faut s'arrêter avant d'atteindre le fond du faitout pour ne pas récupérer les impuretés qui s'y sont déposées et risquer de troubler le bouillon.
- 6 Remettre la casserole sur le feu pour garder le bouillon au chaud et l'assaisonner de sel et de piment d'Espelette.

Étape 5

Dressage

- 1** Mélanger dans un saladier le salpicon de noix de saint-Jacques, les physalis ainsi que les châtaignes et la ciboulette ciselée.
- 2** Assaisonner le tout avec de l'huile d'olive, du sel et du piment d'Espelette puis mouler le salpicon au centre des assiettes à l'aide de l'emporte pièce.
- 3** Déposer une chips de pain de campagne sur le côté et au dernier moment verser le bouillon de gibier chaud sur le salpicon.