



*Entrées chaudes aux produits de la mer*  
**Saint-jacques "al-dente" au caviar d'aquitaine**



**2h**   **30 min**   **30 min**   **1h**   **619**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

### Étape 1

Préparation de la pâte brisée au parmesan

- 1 Prendre les pignons de pin, les concasser finement sur la planche avec un couteau éminceur.
- 2 Dans un saladier, verser la farine, le parmesan préalablement râpé et les pignons de pin. Mélanger le tout.
- 3 Former un puits au centre, c'est à dire un petit creux.
- 4 Ajouter dans le puits le jaune d'œuf et le beurre préalablement coupé en petits morceaux. Mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une boule.
- 5 Fraiser la pâte en l'écrasant petit à petit sur le plan de travail avec la paume de la main afin de la rendre homogène.
- 6 La débarrasser sur une assiette et la protéger avec du film alimentaire.
- 7 La laisser reposer au réfrigérateur pendant une heure.

### Étape 2

Préparation des Saint-Jacques

Ingrédients  
pour 4 personnes

#### Ingrédients pour les Saint-Jacques

16 **Noix de Saint-Jacques**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 **Sel**

#### Ingrédients pour la purée de potimarron

1 **Potimarron(s)**  
35 g **Beurre**  
6 cl **Crème liquide (fleurette)**  
2 pincée(s) **Gros sel**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

#### Ingrédients pour la pâte brisée au parmesan

125 g **Farine**  
65 g **Beurre**  
1 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**

- 1 Vérifier que les noix de Saint Jacques sont bien propres et sans sable.
- 2 Ôter le pied à l'aide d'un couteau d'office, c'est à dire la partie dure située sur un des côtés des noix.
- 3 C'est cette partie qui permet à la coquille de rester fermée.
- 4 Couper les noix de Saint-Jacques en deux ou trois tranches dans l'épaisseur suivant leur grosseur avec un couteau éminceur.
- 5 Réserver au réfrigérateur sur une assiette recouverte de film alimentaire.

### Étape 3

#### Préparer la purée de potimarron

- 1 Mettre à chauffer sur feu vif une grande casserole d'eau, ajouter le gros sel.
- 2 Préparer le moulin à légumes en le posant sur une casserole adéquat, il servira à passer la purée par la suite.
- 3 Parer le potimarron à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Le couper en deux, gratter l'intérieur avec une cuillère à soupe afin de retirer toutes les parties filandreuses et les pépins.
- 5 Couper le potimarron en gros cubes de la même taille pour obtenir par la suite une cuisson homogène.
- 6 Lorsque l'eau bout, plonger les cubes, les laisser cuire jusqu'à ce qu'il deviennent fondants.
- 7 Pour vérifier la cuisson, planter la pointe d'un couteau d'office dans un cube, il doit s'enfoncer sans résistance.
- 8 Pendant ce temps, éplucher les échalotes avec un couteau d'office, les rincer. Réserver pour la sauce.
- 9 Les ciseler très finement avec un couteau éminceur et les réserver dans une petite casserole.
- 10 Vérifier la cuisson du potimarron.
- 11 Une fois le potimarron cuit, bien l'égoutter à l'aide de l'écumoire puis déposer les cubes dans le moulin.
- 12 Passer la purée au moulin à légumes. Puis remettre la casserole sur le feu.
- 13 Faire chauffer pendant 2 minutes tout en mélangeant au fouet pour dessécher la purée.
- 14 Ajouter le beurre coupé en petits morceaux ainsi que la crème. Assaisonner de sel et de poivre.
- 15 Réserver la casserole hors du feu, poser un morceau de film alimentaire au contact de la purée pour éviter qu'elle ne sèche sur le dessus.

### Étape 4

#### Cuisson de la pâte brisée au parmesan

- 1 Préchauffer un four à 200°C (Th.7).
- 2 Sortir la pâte du réfrigérateur.
- 3 Préparer une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier

40 g **Pignons de pin**  
40 g **Parmesan**

#### Ingrédients pour le beurre blanc

2 **Echalote(s)**  
5 cl **Vin blanc**  
5 cl **Vinaigre d'alcool blanc**  
35 g **Beurre**  
2 cl **Crème liquide (fleurette)**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

#### Ingrédients pour le dressage

25 g **Caviar**

sulfurisé.

- 4 Fleurer le plan de travail, c'est à dire saupoudrer d'un peu de farine. Abaisser la pâte très finement sur 2 ou 3 mm.
- 5 Détailler des disques avec un emporte-pièce de 10 cm de diamètre, les déposer sur la plaque.
- 6 Enfourner pendant 5 minutes. Puis sortir la plaque du four et laisser refroidir à température ambiante.

### Étape 5

#### Réalisation du beurre blanc

- 1 Prendre la casserole contenant les échalotes ciselées, verser dedans le vin blanc et le vinaigre blanc.
- 2 Mettre à chauffer. Porter à ébullition et faire réduire le liquide aux trois quarts.
- 3 Une fois réduit, baisser le feu et monter la sauce en ajoutant progressivement le beurre coupé en morceaux.
- 4 Terminer en ajoutant la crème liquide, assaisonner de sel et de poivre
- 5 Si les échalotes sont ciselées trop gros, passer la sauce dans un petit chinois.
- 6 Filmer la casserole et réserver sur feu très doux.

### Étape 6

#### Cuisson des Saint-Jacques

- 1 Faire chauffer une poêle sur feu vif avec un filet d'huile d'olive.
- 2 Lorsque l'huile est bien chaude, saisir les noix d'un seul côté, les assaisonner de sel.
- 3 Ne pas poêler les Saint-Jacques des deux côtés sinon, elles seraient trop cuites.
- 4 Couper le feu immédiatement et passer au dressage.

### Étape 7

#### Dressage

- 1 Enlever le film alimentaire de la purée et la réchauffer rapidement.
- 2 Déposer au centre de chaque assiette un point de purée.
- 3 Poser dessus un disque de pâte brisée au parmesan.
- 4 Mettre sur les disques une cuillère à soupe de purée de potimarron, dresser dessus les Saint-Jacques en forme de couronne, côté doré vers le haut.
- 5 Ajouter sur la couronne le caviar d'Aquitaine, saucer avec le beurre blanc.
- 6 Pour corser un peu plus le goût et le visuel, ajouter un peu de caviar dans le beurre blanc juste au moment de servir et de saucer !