

Fruits de mer

Noix de saint-jacques d'erquy, lentilles vertes du puy truffées à l'échalote


45 min

TEMPS TOTAL

15 min

PRÉPARATION

30 min

CUISSON

0

REPOS

563

CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Eplucher les carottes à l'aide d'un économètre. Les tailler en tronçons puis en petits dés à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 2 Peler le céleri rave avec un couteau d'office. A l'aide d'un couteau éminceur, le tailler en petit dés comme pour les carottes. Réserver dans un bol.
- 3 Eplucher l'échalote puis à l'aide d'un couteau d'office, la ciseler très finement. Réserver dans un ramequin.
- 4 Tailler la poitrine de porc en lamelles puis en dés. Réserver dans un ramequin.
- 5 Remplir une casserole d'eau, verser les lentilles. Porter à ébullition.
- 6 Lorsque l'eau est à ébullition, ôter la casserole du feu et égoutter les lentilles dans une passoire.
- 7 Remettre les lentilles dans la casserole, mouiller à hauteur avec de l'eau. Faire chauffer et porter à ébullition.
- 8 A ébullition, ajouter les brunoises de carotte et de céleri. Laisser cuire pendant 2 à 3 minutes.

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les noix de Saint-Jacques et les lentilles

 12 **Noix de Saint-Jacques**
 1 c. à soupe **Huile d'olive**
 20 g **Beurre**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour les lentilles

 240 g **Lentilles vertes du Puy**
 2 **Carotte(s)**
 100 g **Céleri-Rave**
 2 **Echalote(s)**
 50 g **Poitrine de porc fumée**

Ingrédients pour la sauce

 10 cl **Crème liquide (fleurette)**

- 9 Ajouter les échalotes et la poitrine de porc. Laisser cuire pendant environ 15 minutes sur feu moyen, ajouter de l'eau si celle-ci s'évapore trop vite.
- 10 Lorsque les lentilles sont cuites, les réserver au chaud. Prélever le jus de cuisson à l'aide d'une louche, le verser dans un chinois placé au dessus d'une casserole, ajouter une petite louche de lentilles dans le chinois. Presser avec la louche pour écraser les lentilles et les faire passer dans le chinois.

50 g **Beurre**
15 g **Truffe**
1 **Sel**

Ingrédients pour le dressage

0.25 botte(s) **Ciboulette**

Étape 2

Réalisation de l'émulsion

- 1 Verser la crème liquide très froide dans un cul de poule également très froid. La monter en chantilly à l'aide d'un batteur. La crème ne doit pas être trop ferme.
- 2 Porter le jus de cuisson des lentilles à ébullition, laisser réduire pendant 5 minutes. Puis ajouter la crème chantilly et le beurre dans le jus bouillant.
- 3 Emulsionner la sauce avec un mixeur plongeant, assaisonner de sel.
- 4 Emulsionner à nouveau la crème tout en ajoutant le jus des truffes en conserve. Réserver au chaud le temps de cuire les Saint-Jacques.

Étape 3

Cuisson des Saint-Jacques

- 1 Mettre une poêle à chauffer sur feu vif avec un filet d'huile d'olive.
- 2 Assaisonner les deux faces des Saint-Jacques de sel et de poivre, les mettre dans la poêle lorsque l'huile est bien chaude.
- 3 Quand la première face est bien dorée, les retourner. Finir la cuisson en ajoutant un peu de beurre. Hors du feu, arroser les Saint-Jacques de beurre fondu puis réserver.

Étape 4

Dressage

- 1 Tailler les truffes en lamelles très fines à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 2 Ciseler finement la ciboulette avec le couteau éminceur. Incorporer aux lentilles puis mélanger.
- 3 Dans une assiette, dresser un lit de lentilles puis disposer les Saint-Jacques dessus.
- 4 Emulsionner une dernière fois la sauce avec le mixeur plongeant, la verser sur les lentilles. Parsemer de lamelles de truffes puis servir.