

Noix de Saint-Jacques en robe de lard sur galettes croustillantes

Préparation 45 mn

Cuisson 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

12 noix de Saint)Jacques
12 fines tranches de lard fumé
800 g de pommes de terre farineuses
4 brins d'aneth
1/2 botte de ciboulette
50 g de beurre
4 c à s d'huile d'arachide
1 c à s bombée de farine
Sel et poivre

Pour la sauce beurre blanc :

25 cl d vin blanc sec
5 cl de vinaigre de vin blanc
3 échalotes
150 g de beurre
1 bon trait de jus de citron

Eponger les noix de Saint-Jacques et couper les tranches de lard en deux. Envelopper chaque noix dans 2 demi-tranches de lard et maintenir avec de la ficelle de cuisine. Réserver au frais.

Râper à la râpe à gros trous les pommes de terre pelées, les mettre dans un torchon et presser très fort pour retirer un maximum d'humidité. Mettre ensuite les pommes de terre dans un saladier, les saupoudrer de farine, saler et poivrer. Mélanger et façonner une douzaine de petites galettes.

Faire dorer ces galettes dans une poêle avec 3 c à s d'huile et 40 g de beurre. Les égoutter sur une grille et réserver au chaud.

Préparer le beurre blanc :

Mettre les échalotes ciselées dans une casserole avec le vin blanc et le vinaigre et faire réduire à petite ébullition jusqu'à ce qu'il ne reste que 3 c à s de liquide. Incorporer peu à peu en fouettant le beurre froid coupé en dés. Rectifier l'assaisonnement et passer la sauce. Garder au chaud après avoir ajouté un trait de jus de citron. Ne plus faire bouillir.

Cuire les Saint-Jacques 2 mn environ de chaque côté dans 1 c à s d'huile et 10 g de beurre. Oter la ficelle et déposer sur les galettes croustillantes. Saupoudrer avec les herbes ciselées et accompagner du beurre blanc.

Je n'ai pas mis de ficelle, ce qui simplifie beaucoup la préparation de dernière minute. Il suffit de bien tirer et plaquer le lard sur les noix de Saint-Jacques et de cuire en commençant par le côté où se rejoignent les extrémités des tranches de lard.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>