

Millefeuille de Saint-Jacques, andouille de Guémené sur blinis de sarrasin et sa réduction de cidre



Dans mon panier pour 4 assiettes :

1. 16 coquilles Saint-Jacques
2. 16 tranches d'andouille
3. 100g de farine de sarrasin dit blé noir
4. 1 œuf
5. eau
6. 2 pommes reinette d'Armorique
7. 4 échalotes
8. 1/2 ramequin de cidre brut
9. beurre demi-sel
10. 10 cl environ de crème fleurette

Préparation :

- Commencer par préparer la pâte à blinis en mélangeant le blé noir, l'œuf, un peu de sel et de poivre et de l'eau, le tout jusqu'à consistance d'une pâte à crêpe pas trop liquide. Laisser reposer.
- Couper les échalotes en petits dés, les faire suer dans un casserole avec une noisette de beurre.
- Lorsqu'elles sont translucides, ajouter le cidre et laisser réduire quasiment à sec.
- Ajouter alors la crème liquide et laisser encore réduire un peu. Enfin, monter au beurre froid jusqu'à consistance d'un beurre blanc. (sauce qui nappe la cuillère). Rectifier l'assaisonnement.
- Garder la sauce au chaud dans un bain-marie.
- Dans une poêle chaude, légèrement huilée, cuire les petites galettes de blé noir comme des crêpes de la taille d'un blinis. En prévoir 16 (autant que de Saint-Jacques).
- Les garder au chaud dans le four à 100°.
- Faire fondre les pommes épluchées et détaillées en tranches assez fines dans un peu de beurre.
- Cuire séparément les Saint-Jacques et les tranches d'andouille à la poêle dans une noisette de beurre. Pour l'andouille, un aller-retour suffit.
- Pour le dressage, poser les Saint-Jacques sur une petite galette de blé noir, puis rajouter la tranche d'andouille sur le dessus. Intercaler quelques quartiers de pommes, et finir en déposant un peu de sauce au cidre et à l'échalote dans l'assiette.

-
-

Ça sent beau dans la cuisine

[http://casentbeau.canalblog.com/
casentbeaudanslacuisine@neuf.fr](http://casentbeau.canalblog.com/casentbeaudanslacuisine@neuf.fr)