LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Noix de Saint-Jacques aux truffes

Pour 4 personnes

Ingrédients :
500 grammes environ de palourdes
1 grosse échalote
1 Bouquet garni
15 cl de vin blanc sec
16 noix de coquilles Saint-Jacques décoquillées et bien nettoyées (avec ou sans corail selon votre préférence)
75 g de beurre
15 cl de crème fraîche (type Isigny)
100 g de truffes noires fraîches
Sel, poivre blanc du moulin

Commencez par faire le jus de palourdes.
Rincez les palourdes et vérifiez qu'aucune ne reste ouverte. Faites chauffer un faitout à feu vif, avec une grosse noix de beurre, dans laquelle vous jetterez votre échalote émincée. Faites suer sur feu moyen, sans coloration. Mouillez ensuite avec le vin blanc., ajoutez le bouquet garni et faites bouillir à grand feu pendant 1 mn, à couvert. Ajoutez les

palourdes, remuez, couvrez et laissez cuire 2 à 3 mn en remuant régulièrement. Retirez du feu et laissez reposer, toujours à couvert, 5 minutes supplémentaires. Egouttez ensuite les palourdes en récupérant le jus de cuisson. Filtrez-le et faites-le réduire de moitié dans une petit casserole. Réservez.

Le décoquillage et le nettoyage des Saint-Jacques peuvent être réalisés par votre poissonnier. De retour chez vous, rincez soigneusement les noix et les corails (s'il y a lieu) et ôtez, avec la pointe d'un couteau, le nerf qui entoure chaque noix. Essuyez le tout dans du papier absorbant.

Coupez les truffes en lamelles d'environ 2 à 3 mm d'épaisseur

Faites fondre le beurre dans une poêle et laissez-le légèrement dorer sur feu doux à moyen avant d'y déposer les Saint-Jacques. Quand la poêle est bien chaude, saisissez les Saint-Jacques 1 min à 1min30 d'un côté (selon l'épaisseur), puis retournez les noix délicatement avec une spatule et saisissez l'autre côté 1 min à 1min30. L'intérieur doit être légèrement translucide. Salez et poivrez. Répartissez-les dans les assiettes chaudes.

Réchauffez votre jus de palourde réduit. Incorporez 40 grammes de beurre à l'aide d'un fouet. Puis versez-y la crème d'Isigny et continuez à fouetter. Aux premiers signes d'ébullition, retirez du feu et incorporez vos lamelles de truffe fraîche dans la sauce. Laissez infuser, à couvert, 3 à 5 minutes. Lorsque leur parfum se dégage, déposez-les sur les noix rôties, préalablement dressées à l'assiette, et arrosez le tout avec votre jus de palourde crémeux.