



Carpaccio de Saint-Jacques et feuilleté de homard aux herbes

Carpaccio de Saint-Jacques (pour 4 personnes)

- 8 noix de Saint-Jacques bien fraîches
- 4 c à s d'oeufs de saumon
- Le jus d'1/2 citron jaune
- Huile à la truffe
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

Préparation

- 1/ Placez les assiettes de présentation au frigo pendant 1/2 h.
- 2/ Sortez vos Saint-Jacques et vos assiettes du frigo en dernière minute.
- 3/ A l'aide d'un couteau **TRES BIEN AIGUISE**, taillez des fines tranches de Saint-Jacques que vous disposez en corolle sur le plat de l'assiette. Couvrez d'un papier film et remettez au frigo. Vous pouvez superposer les assiettes.
- 4/ Dans un ravier, délayez un peu d'huile de truffe avec un filet de jus de citron jaune et un tour de moulin.
- 5/ Au moment de servir, sortez vos assiettes du frigo, badigeonnez les Saint-Jacques de vinaigrette à la truffe, assaisonnez légèrement de fleur de sel et de poivre du moulin.
- 6/ Eparpillez par-dessus, des oeufs de saumon et servez directement avec les blinis chauds.

Blinis (pour 4 personnes)

- 1/2 kg de farine
- 15 g de levure fraîche de boulanger
- 750 ml de lait
- 3 oeufs
- 50 g de beurre
- 1 pincée de sel



Préparation :

- 1/ Divisez votre farine en deux. Faites tiédir le lait.
- 2/ Dans un grand saladier, délayez la levure dans le lait tiédi. Incorporez alors la moitié de la farine sans grumeaux et laissez lever dans une pièce tiède sans courants d'air pendant 1h15.
- 3/ Séparez les blancs des jaunes et réservez les blancs.
- 4/ Incorporez les jaunes à la pâte, mélangez bien et laissez à nouveau lever pendant 30 minutes.
- 5/ Faites fondre le beurre et incorporez-le tiède à la pâte, ajoutez le reste de farine et laissez à nouveau lever pendant 30 minutes.
- 6/ Battez vos blancs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la pâte.
- 7/ Cuisez vos blinis dans de petites poêles de 12 cm de diamètre. Le blinis ne doit pas dépasser l'épaisseur de 0,5 cm.

Feuilleté de homard (pour 4 personnes)

- 2 homards cuits au court-bouillon et décortiqués
- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 1/2 botte d'estragon haché
- 1/2 botte de cerfeuil haché
- 1 échalote hachée
- 2 c à s de dés de tomates
- 1 verre de vin blanc sec
- 2 dl de crème fraîche
- 1 jaune d'œuf
- 1 litre de fumet de poisson
- Sel
- Poivre du moulin



Préparation

- 1/ Préchauffez votre four à 200°C.
- 2/ Vous aurez réservé la chair de homard dans un peu de fumet de poisson tiède.
- 3/ Dans une sauteuse, vous aurez fait une réduction, presque à sec, d'échalote-vin blanc.
- 4/ Ajoutez alors les dés de tomates et faites revenir légèrement. Mouillez avec la crème et laissez épaissir.
- 5/ Assaisonnez de sel et de poivre du moulin et réservez.
- 6/ Au moment de farcir les chaussons, ajoutez les fines herbes, concassez la chair des pinces de homard.
- 7/ Coupez votre pâte feuilletée pour en faire des chaussons. Disposez sur le fond, un peu de sauce. Disposez par-dessus les médaillons de homard. Ajoutez une cuillère de sauce et refermez votre chausson.
- 8/ Dorez-le à l'aide du jaune d'oeuf et enfournez jusqu'à ce que votre feuilleté soit bien doré pendant +/- 10 minutes à 180°C.
- 9/ Servez les feuilletés de homard tout simplement sur assiette plate.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_carpaccio-de-saint-jacques-et-feuillote-de-homard-aux-herbes?id=8162072&emissionId=5931