



Noisettes de veau et noix de Saint-Jacques

Noisettes de veau, gousse d'ail et tarte à la tomate farcie de petits gris de Namur (pour 4 personnes)

Tarte aux tomates :

- 1 pâte feuilletée
- 20 tomates en pétales
- 300 gr de petits gris de Namur
- 70 gr de beurre en pommade
- 3 gousses d'ail
- 1 branche de thym frais
- Une botte de persil frais
- 1 càc de sucre
- Sel
- Poivre du moulin

Veau :

- 400 gr de noisettes de veau
- 50 gr de beurre clarifié
- 20 gr de beurre frais
- 1 branche de romarin
- 1 gousse d'ail
- Sel
- Poivre du moulin

Ail farci :

- 4 gousses d'ail
- Farce de la tarte

Sauce :

- 8dl de fond de veau

1/ Emondez les tomates, épépinez-les, découpez-les en pétales, disposez-les sur une plaque de four, salez, sucrez et faites confire à 85° pendant environ 4h

2/ A l'aide d'un emporte-pièce, découpez des cercles de 10 cm de diamètre dans la pâte feuilletée. Disposez-les sur une plaque de four et enfournez en mettant une 2e plaque par-dessus. Faites cuire à 180° pendant environ 10 minutes.

3/ Préparez ensuite la farce : coupez 2 pétales de tomates en brunoise et ajoutez-y le persil concassé, le beurre en pommade, l'ail en purée, les escargots, le thym émietté, le sucre, le sel et le poivre.

4/ Sur chaque cercle de pâte, disposez un emporte-pièce de 8 cm de diamètre et placez-y des pétales de tomates confites. Au centre, déposez la farce et repliez les pétales par-dessus. Fixez la préparation au frigo quelques minutes.

5/ Dans une poêle, faites chauffer le beurre clarifié. Ajoutez-y le romarin, une gousse d'ail et une noisette de beurre et faites dorer le veau sur chaque face.

6/ Terminez la cuisson 8 à 10 minutes au four et laissez reposer la viande 8 à 10 minutes.

7/ Pendant ce temps, préparez la sauce : déglacez la poêle avec le fond de veau et faites réduire. Montez ensuite cette réduction au beurre.

8/ Faites blanchir 4 gousses d'ail sept fois dans l'eau (+/- 2h). Enlevez la pulpe sans abîmer la chemise et farcissez de la même farce que la tarte. Réchauffez au four.

9/ Dressez avec la tartelette et l'ail farci.

Noix de Saint-Jacques, écrasé de pommes de terre aux épinards, vinaigrette à la mangue (pour 4 personnes).

- 8 Saint-Jacques

Stoemp :

- 1kg de pommes de terre bintjes
- 1,5 kg d'épinards
- 2 oignons émincés
- Muscade
- Sel
- Poivre

Vinaigrette :

- 20 gr de jus de citron vert
- 40 gr de mangue
- 80 gr d'huile d'olive
- Sel, poivre

Poitrine de porc :

- 20 gr de poitrine de porc
- 4 dl de fond blanc
- 1 carotte
- 1 morceau de céleri
- Thym
- Laurier
- Romarin

Accompagnement :

- 1 mangue
- Jeunes pousses d'épinards
- Tuile au parmesan :
- 150gr de parmesan
- 70 gr d'huile d'olive
- 50gr de farine
- 1 blanc d'oeuf

1/ Ouvrez les Saint-Jacques et nettoyez-les

2/ Faites cuire les pommes de terre à l'eau dans leur peau. Ensuite, épluchez-les et faites-les cuire avec les oignons coupés en brunoise.

3/ Préparez les tuiles de parmesan : mélangez le parmesan, la farine, l'huile et le blanc d'œuf. Faites cuire au four à 240°.

4/ Pendant ce temps, mélangez le citron vert, la mangue, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Mixez le tout au blender.

5/ Une fois les pommes de terre cuites, écrasez-les au fouet avec un peu d'huile d'olive en ajoutant les épinards à cru, sel, poivre et muscade.

6/ Découpez la poitrine de porc fumée en cubes, colorez-la sur chaque côté, ajoutez la carotte, le thym, le céleri, le laurier et le romarin. Couvrez de fond de blanc de volaille et faites braiser au four pendant 20 minutes.

7/ Faites une brunoise de mangues, puis faites colorer les Saint-Jacques à l'huile d'olive.

8/ Dressez l'écrasé de pommes de terre et épinards, puis déposez les Saint-Jacques et la poitrine de porc. Terminez par la vinaigrette et les décorations.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_noisettes-de-veau-et-noix-de-saint-jacques?id=8871227&emissionId=5931