



Noix de Saint-Jacques à la dolmenius et tartelette aux champignons des bois, foie gras et écume de persil

Noix de Saint-Jacques à la dolmenius (pour 4 personnes)

- 12 noix de Saint-Jacques
- 800 g de chicons
- 50 g de beurre salé
- 50 g de sucre ou de miel
- 1 gousse d'ail
- 3 échalotes
- 1 dolmenius ou bière régionale
- 2 dl de crème culinaire
- 50 g de beurre salé
- 1 poire
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

1/ Ouvrez les Saint-Jacques et enlevez les noix. Mettez-les dans l'eau glacée

2/Emincez les chicons dans la longueur en ayant pris soin d'enlever le cœur. Poêlez-les au beurre et ajoutez le sucre et la gousse d'ail juste fendue. Laissez cuire jusqu'à ce que ça caramélise.

3/Emincez les échalotes. Tombez-les à blanc et ajoutez-y la bière. Faites réduire de moitié à feu vif, crèmez, assaisonnez et mettez à consistance. Mixez et passez au chinois votre mélange. Ajoutez-y le beurre et mixez à nouveau.

4/ Au dernier moment, poêlez les Saint-Jacques dans l'huile fumante.

5/Disposez les noix de Saint-Jacques sur les chicons, entourez de sauce et faites des copeaux de poire avec un économiseur.



Tartelette feuilletée aux champignons des bois, foie gras et écume de persil (pour 4 personnes)

- 8 cercles de pâte feuilletée
- 400 g de champignons des bois
- 100 g de bolets
- 100 g de crème
- 4 escalopes de foie gras (60/80G)
- 80 g de noisettes du piémont
- 200g de lait
- 1/4 botte de persil
- 1,5 g de lécithine
- Sel
- poivre du moulin

1/Placez les cercles de pâte l'un sur l'autre en les mouillants légèrement pour qu'ils collent. Disposez-les sur un papier cuisson et recouvrez-les avec un autre papier et une plaque, cuisez 16 minutes à 160° puis enlevez la plaque et le papier du dessus, et cuire 8 minutes.

2/Coupez les escalopes de foie gras en 4,5 morceaux et poêlez-les dans une poêle sans matière grasse et très chaude. Ajoutez les champignons et faites sauter le tout. Assaisonnez avec le sel.

3/Mettez le persil dans le lait et portez à ébullition. Ensuite mixez et passez le mélange au chinois. Ajoutez la lécithine, assaisonnez et mixez à nouveau.

4/Disposez les champignons dans les tartelettes, saupoudrez de noisettes concassées, et d'écumes de persil.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_noix-de-saint-jacques-a-la-dolmenius-et-tartelette-aux-champignons-des-bois-foie-gras-et-ecume-de-persil?id=9131050&emissionId=5931