



Tartine paysanne et salade, noix de Saint-Jacques, pecorino à la truffe et risotto

Tartine paysanne et salade (pour 4 personnes)

- 1 pain de campagne au levain
- 1 tranche de fourme d'ambert au lait cru de 100 g
- 4 grandes tranches de fromage raclette au lait cru
- 1 tranche de foie gras de 100 g
- 1 petite grappe de raisins blancs
- 1 petite grappe de raisins noirs
- 1 endive frisée (= salade frisée)
- 1 chicon
- 4 figues
- 1 échalote
- 1 càs de beurre salé au lait cru
- fleur de sel
- poivre du moulin

- 1/ coupez 4 belles tranches de pain et parez-les pour avoir de beaux grands toasts.
- 2/ coupez les raisins en quarts et réservez.
- 3/ beurrez les tranches de pains et partagez le foie gras sur les 4.
- 4/ répartissez les morceaux de fourme et les raisins blancs et noirs.
- 5/ déposez les tranches de raclette et assaisonnez d'un tour de moulin à poivre.
- 6/ passez au four pendant 3 à 4 minutes à 125°C après avoir préchauffé à 180°C.
- 7/ pendant ce temps, préparez la salade avec une vinaigrette simple et légère pour garder de la fraîcheur.
- 8/ intégrez-y les raisins blancs et noirs restants et déposez sur l'assiette.
- 9/ déposez les tartines sur l'assiette et garnissez avec les quartiers de figues et de la fleur de sel.



Noix de Saint-Jacques et pecorino à la truffe (pour 4 personnes)

- 12 noix de Saint-Jacques
- 12 fines tranches de lard braisé
- 100 g de pecorino tartufo
- roquette
- vinaigre balsamique
- sel
- poivre du moulin

Risotto (pour 4 personnes)

- 200 g de riz carnaroli
- 1l de bouillon de poule
- 100 g tomme fraîche d'Aubrac
- 100 g beurre de ferme au lait cru
- 1 oignon
- 7 cl de vin blanc
- 6 cl d'huile d'olive
- sel
- poivre du moulin

1/ lancez la cuisson du risotto. Faites fondre l'oignon dans l'huile et faites-y perler le riz.
Ajoutez le vin blanc et progressivement le bouillon.

2/ poivrez les noix de Saint-Jacques.

3/ coupez de fines tranches de pecorino avec un économie.

4/ étalez les tranches de lard, posez un morceau de pecorino, la noix de Saint-Jacques sur le fromage, un autre morceau de fromage sur celle-ci et roulez la tranche de lard.

5/ faites cuire les Saint-Jacques à feu moyen pour ne pas brûler le lard et permettre la fonte du fromage et la cuisson des noix.

6/ retournez après 2 à 3 minutes et terminez la cuisson sur l'autre face.

7/ la liaison du risotto se fera avec de la tomme fraîche d'Aubrac pour lui donner plus de consistance.



8/ dressez le risotto sur l'assiette, déposez-y les noix lardées et posez par-dessus un peu de roquette légèrement assaisonnée avec un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_tartine-paysanne-et-salade-noix-de-saint-jacques-pecorino-a-la-truffe-et-risotto?id=9164698&emissionId=5931