

Déclinaison de noix de St-Jacques et boudin, mousseline de panais à l'huile de truffe

• Nombre de personnes : 4 personnes • Difficulté : Facile • Temps de préparation : 30 mn • Temps de cuisson : 20/25 mn



RESTAURANT L'OURDISSOIR
40 rue Saint-Bonaventure – 49300 CHOLET



Ingrédients :

- 16 noix de St-Jacques
- 2 boudins noirs
- 200 g de panais
- 20 g de beurre
- 20 g de crème liquide
- Huile de truffe (quantité suffisante)



Préparation :

- Eplucher, laver et couper le panais en petits cubes.
- Cuire à l'eau salée.
- Egoutter et mixer la purée de panais.
- Ajouter le beurre et la crème.
- Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.
- Trancher les boudins en douze portions égales.
- Poêler les noix de St-Jacques pendant 2 à 3 minutes de chaque côté. Assaisonner avec un peu de fleur de sel. Trancher le boudin noir d'un centimètre d'épaisseur et le poêler à feu doux d'un seul côté pendant 1 à 2 minutes.
- Dresser selon votre convenance et arroser le tout d'huile de truffe.

Conseil du Sommelier

Un Saumur Blanc jeune et frais, issu du cépage chenin sur sous-sol de tuffeau, apportera, grâce à ses arômes floraux et subtiles, une harmonie à ce plat, tout en lui donnant relief et équilibre.

Astuce du Chef

On peut varier la recette avec une remoulade de céleri et pommes vertes. Cette variante permet de contraster avec un peu plus d'acidité la pomme et l'iode de la St-Jacques.