

## ***Entre Bretagne et Picardie***



### **Ingrédients pour 6 convives :**

- 18 noix Saint-Jacques
- 6 galettes de blé noir
- 18 tranches d'andouille de Guémené
- 250g de haricots secs de Soissons
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 bouquet garni
- 25cl de crème liquide
- 2 cartouches de gaz
- 1 tranche de lard fumé
- sel, poivre
- piment d'Espelette
- beurre

### **Aux fourneaux :**

1. La veille, mettre à tremper les haricots de Soissons dans un grand volume d'eau froide pendant environ 12 heures.
2. Le lendemain, éplucher les haricots pour leur enlever leur peau qui est un peu épaisse.
3. Eplucher l'oignon et la carotte et les détailler en gros dés.
4. Réunir les haricots, l'oignon, les carottes, le lard fumé et le bouquet garni dans une casserole. Couvrir d'eau et mettre à cuire jusqu'à ce que les haricots soient vraiment tendres.
5. Une fois les haricots cuits, enlever le lard, le bouquet garni et les carottes, puis mixer les haricots avec une partie de l'eau de cuisson pour obtenir une purée lisse et assez liquide. Rajouter la crème liquide et réserver.
6. Découper 18 bandes de 2.5 cm de largeur environ dans les galettes de sarrasin.
7. Beurrer ces bandes avec du beurre fondu. Pour cela, aidez vous d'un pinceau.
8. Enrouler les bandes autour de cercles inox préalablement recouverts de papier sulfurisé, et maintenir les bandes à l'aide d'un trombone.

9. On peut également utiliser un rouleau à pâtisserie en bois, recouvert de papier alu et de papier sulfurisé. On peut ainsi mettre plusieurs bandes de galette autour du rouleau, que l'on fixe grâce au beurre que l'on applique sur le bout de chaque bande avec le pinceau.
10. Enfourner 5 minutes dans un four chauffé à 180°.
11. Laisser refroidir et décercler délicatement.
12. Réchauffer la crème de haricots, rectifier l'assaisonnement, puis verser dans le siphon. Ajouter deux cartouches de gaz, secouer deux à trois fois.
13. A la dernière minute, poêler les Saint-Jacques dans un peu de beurre ou d'huile d'olive, juste un aller et retour pour qu'elles restent tendres et translucides. Vous pouvez également les cuire à la plancha. Saler et poivrer.
14. Poêler à sec les tranches d'andouille pendant quelques instants.
15. Pour le service, disposer une Saint-Jacques sur un cercle de galette. Poser l'andouille par dessus. (en prévoir 3 par assiettes).
16. Terminer par l'espuma de haricots de Soissons que vous saupoudrerez d'un peu de piment d'Espelette.

*Ça sent beau dans la cuisine*

[http://casentbeau.canalblog.com/  
casentbeaudanslacuisine@neuf.fr](http://casentbeau.canalblog.com/casentbeaudanslacuisine@neuf.fr)