



Noix De St Jacques à l'effiloché d'endives

Pour 2 personnes

<ul style="list-style-type: none"> ▶ 6 noix de St-Jacques ▶ 2 endives ▶ 1 échalote ▶ 1 copeau de tomate séchée ▶ 1 dizaine de pluches de cerfeuil ▶ 1 dizaine de pistil de safran ▶ 4 cuillères à soupe de graisse de canard ▶ 2 dl de crème liquide ▶ 1 verre de vin blanc sec ▶ Gros sel, sel et poivre 	<ul style="list-style-type: none"> 1 cocotte 1 mixeur
---	---

1) Peler et hacher finement 1 échalote. Faire fondre 1 cuillère à soupe de graisse de canard dans une casserole, ajouter ensuite et faire suer l'échalote, puis mouiller avec un verre de vin blanc sec, porter à ébullition et laisser réduire à sec. Verser ensuite 2 dl de crème liquide, porter à ébullition puis ajouter une dizaine de pistils de safran, saler et poivrer, bien mélanger et laisser infuser sur feu doux.

2) Débarrasser 2 endives de leurs feuilles abîmées, les passer sous l'eau rapidement, surtout ne pas les laisser tremper dans l'eau, puis les essuyer, retirer la base. Puis couper ces endives dans la largeur en petites lanières.

3) Faire fondre 2 cuillères à soupe de graisse de canard dans un poêlon. Puis ajouter l'effilochée d'endive, bien l'enrober de la matière grasse, saler et poivrer. Cuire ces endives sans coloration tout en remuant à l'aide d'une spatule en bois pendant 7 à 8 minutes. Elles doivent restées légèrement croquantes et blanches. Si les endives sont trop amères à votre goût, les parsemer en fin de cuisson d'une pincée de sucre semoule.

4) Faire fondre une petite cuillère à soupe de graisse de canard dans une poêle. Assaisonner 6 noix de St-Jacques sur chaque face de sel et de poivre. Disposer les noix de St-Jacques dans la poêle, dans la graisse chaude, les colorer légèrement, la cuisson est très rapide, compter environ 30 secondes de chaque côté. Puis les débarrasser sur un papier absorbant afin d'éliminer l'excédent de graisse.

5) Dressage : Réchauffer si nécessaire avec précaution les endives, et la sauce, émulsionner éventuellement cette dernière. Couper 1 copeau de tomate séchée en deux dans la longueur. Disposer chaque coquille dans une assiette, sur un lit de gros sel afin de les stabiliser. Puis répartir l'effilochée d'endive dans chaque coquille, dresser harmonieusement dessus les noix de St-Jacques, la moitié d'un copeau de tomate séchée, puis napper le tout d'un cordon de sauce (servir le reste en saucière), ajouter quelques pluches de cerfeuil et déguster sans attendre.

Entremet abricot - sirop d'orange

Pour 4 personnes

<p><i>Compote gélifiée aux abricots</i> : 600 g d'abricots bien mûrs, 80 g de sucre, jus de 2 oranges, 1/2 gousse de vanille, 2 g d'agar agar</p> <p><i>Dacquoise</i> :</p> <p>4 blancs d'œufs, 100 g de sucre glace, 80 g de sucre, 40 g de poudre d'amande 40g de poudre de noisette, jus d'un citron</p>	<p><i>Réduction de jus d'orange</i> : 25 cl de jus d'orange</p> <p><i>Tuile décorative</i> : Sirop de glucose et pistaches vertes concassées.</p>
---	---

Préparer la dacquoise:

Préchauffer le four à 180 °C. Fouetter les blancs en neige et verser progressivement le jus de citron et les sucres en continuant à battre.

Arrêter le batteur et incorporer les poudres d'amande et de noisette en soulevant délicatement la masse.

On doit obtenir un mélange homogène et souple.

Verser la préparation dans un moule sur environ 2 centimètres d'épaisseur.

Enfourner pendant environ 30 minutes, l'intérieur de la dacquoise doit rester souple et moelleux.

Dénoyauter les abricots, les couper en petits dés, ajouter le jus des oranges, la gousse de vanille grattée, le sucre; mettre l'ensemble dans une casserole et laisser compoter 15 à 20 minutes à petit feu. Ajouter alors l'agar-agar, porter à ébullition pendant une minute en remuant puis laisser tiédir (ajouter un filet d'eau si le mélange semble trop épais).

Hors saison il est possible d'utiliser des abricots en conserve, le temps de cuisson sera alors réduit.

Réduction de jus d'orange:

Verser le jus d'orange dans une casserole. Laisser réduire à feu doux pendant environ 20 minutes jusqu'à obtenir un liquide sirupeux. Attention, ça épaissit encore en refroidissant.

Tuiles décoratives:

Étaler 5 petits tas de sirop de glucose sur un silpat ou sur une plaque de four couverte de papier sulfurisé.

Parsemer de quelques pistaches concassées (ou amandes) et enfourner environ 5 minutes à 180 °C. Le glucose doit bouillonner. Retirer du four, laisser bien refroidir avant de décoller les tuiles délicatement.

Découper des cercles dans la dacquoise. Garnir de compotée d'abricots, puis lisser la surface. Mettre au réfrigérateur afin de laisser prendre.

Démouler sur les assiettes de service, dresser une tuile décorative, verser un filet de sirop d'orange et servir