



## Noix de Saint-Jacques Rôties, spaghettinis et Emulsion au Rhum

Pour 4 personnes

<ul style="list-style-type: none"><li>• 250g de spaghettinis frais ou sec</li><li>✓ Crème réduite :</li><li>• 20 cl de crème liquide</li><li>• 2 cl de rhum</li><li>• Sel fin</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 12 Saint-Jacques avec les barbes</li><li>• 300gr de beurre demi-sel</li><li>✓ Emulsion au Rhum :</li><li>• 1 échalote</li><li>• 40 cl de lait entier</li><li>• 10 cl de rhum</li><li>• 8cl de bouillon de légumes</li><li>• Sel fin</li></ul>
---	---

Cuire les spaghettinis Al-Dente et réserver.

### Crème réduite au Rhum :

Faire bouillir la crème dans une casserole jusqu'à obtenir une texture légèrement épaissie, nappante. Saler puis ajouter le rhum. Réserver

### Emulsion au Rhum :

Faire revenir l'échalote ciselée dans une noix de beurre puis ajouter les barbes de St Jacques. Elles vont rendre du jus, laissez le réduire de moitié. Ajouter le Rhum, Faire bouillir puis réduire de moitié. Versez le bouillon et laissez à nouveau réduire de moitié. Verser enfin le lait entier. Chauffer puis filtrez avec une passoire fine.

### Finition

Assaisonnez légèrement les noix de St Jacques avec du sel. Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux. Disposez les noix dans le beurre et porter à 60°C pendant 5 minutes en les retournant les St Jacques de temps en temps.

Pendant ce temps, faites réchauffer les spaghettinis en les mélangeant dans une casserole sur feu doux à la crème réduite au rhum.

Sur les assiettes, déposer les pâtes crémeuses, ajouter les noix de St Jacques égouttées et éponnées sur du papier absorbant. Nappez le tout de l'émulsion au rhum : Mixer la

préparation bien chaude à l'aide d'un mixeur plongeant pour obtenir une mousse légère.  
Déguster aussitôt.

### Pâtes Fraiche :

#### **Proportion pour 1 personne**

- 100 gr de Farine
- 1 œuf
- sel

Former une pâte à la main ou au mixeur. Former une boule, envelopper d'un film alimentaire et laisser reposer 20 min.

Étaler la pâte au rouleau ou au laminoir :

- Très fine pour les ravioles
- environ 1mm pour les tagliatelles, spaghetti
- Environ 2mm pour les lasagnes.
- 

### Œuf Basse Température :

Cuire les œufs au four ou dans l'eau à 62-65°C pendant 1h minimum.