

Saint-Jacques façon Rossini



Préparation : 30 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

12 noix de Saint Jacques
250 g de foie gras de canard cru
140 g de polenta
20 cl de crème liquide
30 g de beurre
1 tablette de bouillon de poule
10 cl de jus de truffe en boîte
1 truffe de 20 g (facultatif)
Huile d'olive
Sel et poivre blanc du moulin

Tailler le foie gras en 4 escalopes. Dans une casserole porter 25 cl d'eau à ébullition et y faire dissoudre la tablette de bouillon. Laisser frémir 10 mn.

Dans une autre casserole porter 20 cl d'eau salée à ébullition et y jeter la polenta en pluie. Cuire à feu doux en remuant le temps que la polenta absorbe tout le liquide. L'étaler ensuite sur un plat sur une épaisseur de 5 à 6 mm et laisser refroidir. Cette opération peut être faite à l'avance.

Découper ensuite 4 cercles de 8 cm de diamètre dans la polenta refroidie et les faire dorer des 2 côtés dans une poêle dans le beurre. Égoutter et réserver au chaud.

Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et y saisir les noix de Saint-Jacques 1 mn à peine par face . Les assaisonner.

Cuire à feu vif les escalopes de foie gras dans une poêle antiadhésive sans matière grasse 1 mn de chaque côté. Les assaisonner.

Pour le service mettre au centre des assiettes une galette de polenta, recouvrir des 3 noix de Saint-Jacques puis déposer une escalopes de foie gras. Garnir d'une rondelle de truffe.

Mettre le bouillon de poule réduit sur feu vif et ajouter le jus de truffe et la crème liquide. Faire réduire par ébullition pour épaissir si nécessaire, en surveillant pour que la sauce ne déborde pas. Fouetter pour émulsionner la sauce et verser autour des Saint-Jacques.

Vin conseillé : un Savennières

Vous pouvez tout à fait envisager de remplacer les galettes de polenta par des galettes de pommes de terre de style röstis ou à base de purée de pommes de terre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>