



## Saint-Jacques, pommes de terre et poireaux fondants, truffe noire

### Ingrédients pour 8 personnes

Temps de Préparation : 40 min.

Temps de cuisson : 20 min.

#### Saint-Jacques et sauce

- 40 pièces de coquilles Saint-Jacques
- 2 échalotes
- 1 poireau
- 400 g. de crème épaisse
- PM vin blanc Savagnin
- PM ail
- PM thym
- Grains de poivre

#### Garniture

- 12 pommes de terre Roseval
- 24 poireaux crayon
- PM fond blanc
- 1 barquette de germes de poireaux
- PM truffe hachée

### Préparation

#### Préparation des Saint-Jacques et de la sauce

Ouvrir les coquilles, séparer les bardes des noix. Les rincer abondamment, égoutter et réserver pour la sauce. Nettoyer délicatement les Saint-Jacques puis les ranger sur un linge. Émincer le poireau et les échalotes. Dans une cocotte, à feu vif, faire sauter les bardes, égoutter, ajouter une noisette de beurre, suer la garniture, remettre les bardes. Déglacer 3 fois avec le Savagnin, ajouter la crème épaisse, laisser cuire à feu doux 30 min., passer à l'étamine, réduire.

#### Préparation de la garniture

Éplucher les pommes de terre Roseval et à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne, faire des billes. Dans un sautoir avec une noisette de beurre, faire revenir les billes et mouiller à hauteur au fond blanc. Cuire à couvert. Couper la base des poireaux, ôter le vert. Cuire à l'anglaise dans une chauffante, égoutter puis refroidir et tailler des sifflets de 5 cm de longueur.

## **Finition**

Réchauffer les billes et les sifflets dans un sautoir avec de la truffe hachée et la sauce légèrement détendue au fond blanc. Colorer les Saint-Jacques sur les deux faces, passer au four 2 min. à 180°C. Dans le centre de l'assiette creuse, dresser les noix, au milieu les germes de poireaux assaisonnés, autour les billes et sifflets. Terminer avec quelques lamelles de truffes.