

# **NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES, LÉGUMES RACINES, SAUCE MOUSSEUSE AU VIN JAUNE**

(Recette de Jean-François BEAUDUIN – La Croix Blanche)

## **Ingrédients pour 4 personnes :**

20 coquilles Saint-Jacques  
200 g de cerfeuil tubéreux  
200 g de persil racine  
200 g de céleri  
200 de topinambour  
20 cl de vin Jaune ou de Savagnin non ouillé  
20 cl de crème liquide  
100 g de beurre

## **Matériels :**

1 couteau à large lame  
1 cuillère à soupe  
1 siphon de 25 cl  
1 étamine  
Cercle inox de 10/12 cm de diamètre

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques à l'aide du couteau à large lame et récupérer les noix avec la cuillère. Récupérer éventuellement les barbes pour faire la recette des tripes de Saint-Jacques. Bien serrer les noix dans un plat creux à l'aide d'un torchon de cuisine et les réserver au frais.

Eplucher les 4 légumes racines et les tailler en mirepoix. Les cuire séparément dans une casserole avec un peu d'eau, 20 g de beurre et un peu de sel. Les égoutter et les mélanger. Réserver au tiède.

Faire réduire le vin Jaune jusqu'à en obtenir 5 cl.

Faire une crème anglaise (*non sucrée*) avec les jaunes d'œufs et la crème et incorporer le vin Jaune réduit. Filtrer la préparation obtenue à l'étamine et la verser dans le siphon. Le maintenir au chaud dans un bain-marie à 40°.

Dans une poêle contenant 20 g de beurre, faire revenir les légumes racines sans les colorer et les disposer au centre de chacune des 4 assiettes à l'aide d'un cercle inox de 10/12 cm de diamètre.

Dans une poêle bien chaude contenant du beurre fondu, saisir les noix de Saint-Jacques pendant 1 minute de chaque côté et les répartir harmonieusement ensuite sur les légumes racines. A l'aide du siphon, ajouter un peu de sauce mousseuse au vin Jaune. Servir sans attendre.

**PS :** si vous ne voulez pas utiliser du vin Jaune vous pouvez faire la sauce mousseuse avec un vin du Jura de cépage Savagnin non ouillé, afin d'avoir le fameux "goût de Jaune" sans trop investir. Cette recette peut être améliorée au niveau présentation en réalisant des chips et/ou des petits rubans de légumes racines que vous ferez frire et salerez légèrement à la fleur de sel.