

# SAINT JACQUES DE LA BAIE DE SEINE ENDIVES DE PLEINE TERRE ÉMULSION À LA TRUFFE



4 personnes



1 heure

by Bruno Marien

## INGREDIENTS

- 12 Saint Jacques de la Baie de Seine
- Sel poivre
- Huile d'olive
- 40 g de truffe tuber mélanosporum

### Fumet de saint jacques :

- Echalotes
- Blanc de Poireaux
- Vin blanc
- Eau

### Emulsion truffes :

- ¼ de crème liquide
- ¼ de litre de fumet de Saint Jacques
- 10 g de truffe
- Lécithine de soja (1 cuillère à café)

## NOTES

Pour les endives en prévoir une par personne, 4 endives de pleine terre

## INSTRUCTIONS

### Réalisation des Saint jacques :

1. Ouvrir les coquilles Saint-Jacques, retirez les barbes et le corail si présent.
2. Conserver les barbes pour le fumée et sortir les noix.
3. Les rincer sous l'eau courante afin de retirer le sable, puis les sécher sur un linge.

### Réalisation du fumet de Saint Jacques :

1. Faire revenir dans de l'huile d'olive les échalotes, blanc de poireaux, rajouter les barbes.
2. Mouiller au vin blanc, laisser réduire de moitié et rajouter de l'eau.
3. Faire cuire pendant ½ heure environ puis passer au chinois étamine.

### Réalisation de l'émulsion Truffe :

1. Faire infuser la truffe dans la crème et le fumet de saint jacques.
2. Mixer au blinder, tiède avec la lécithine de soja.

### Réalisation des endives :

1. Prendre 4 endives et les couper en deux dans le sens de la hauteur, les taillez à la mandoline en fin copeaux en 1 mm d'épaisseur.
2. Les mettre directement dans un récipient à l'eau glacé avec une pointe de citron et les laissez tremper pendant 1 heure pour les rendre croquantes.
3. Au moment de l'emploi, les égoutter et essorer pour retirer le maximum d'eau.

### Cuisson des saint jacques :

1. Fendre les noix de saint Jacques horizontalement sans les séparer, à mi-hauteur et glisser une lamelle de truffe dans chacune d'elle. Les huiler à l'aide d'un pinceau, les saler et les cuire sur le grill, à la plancha ou dans une poêle anti adhésif en les marquant des 2 cotés.

### Finition et dressage :

1. Dans un sautoir, faire suer légèrement rapidement les feuilles d'endives avec un filet d'huile d'olive, les saler, les débarrasser aussitôt sur une assiette et rajouter un peu de truffes hachées.
2. Ranger les feuilles d'endives sautées au milieu de l'assiette, disposer les Saint Jacques sur les endives, l'émulsion à la truffe (mettre un coup de babix dans celle-ci) et napper les Saint Jacques.
3. Rajouter quelques lamelles de truffes.