

La recette de Alain Paton

SAINT-JACQUES ET LOTTES AUX CÈPES



Proverbe breton : « Restachoù mat zo mat da goût »
« Les bons restes sont bons à prendre ou à accommoder »

Recette pour 4 personnes

Durée de réalisation : 1h 15 minutes

Ingédients :

1,2 Kg de queues de lotte (600 grammes une fois cuites)
3 noix de saint-jacques décortiquées par personne
800 gr de cèpes frais sinon des giroldes ou champignons de Paris
Sauce aux morilles, on en trouve une très correcte chez Picard (ce n'est pas de la publicité, mais un fait)
100 gr de parmesan râpé
50 cl de crème fraîche épaisse
Lamelles de truffe si possible
100 grammes de beurre salé
Sel, poivre blanc

Préparation :

Nettoyez les champignons au pinceau et un petit couteau, essuyez-les au papier absorbant, évitez si possible de les passer sous l'eau.

Tranchez-les en fines lamelles.

Dans une sauteuse, passez-les dans le beurre frissonnant, pour faire évaporer l'eau qu'ils contiennent, les saler légèrement, en fin de cuisson, poivrez légèrement, ajoutez 20 cl de crème fraîche, bien lier le tout et réservez dans un récipient.

Retirez toutes les peaux qui entourent les queues de lotte, c'est important. Coupez-les en dés de 30 grammes environ.

Dans la sauteuse où vous avez fait revenir les champignons, ajoutez du beurre et versez les morceaux de lottes pour 5 minutes, leur faire rendre leur eau, réservez et conservez l'eau rendue pour allonger si besoin votre sauce finale. (Vous pouvez réaliser ces préparations la veille).

Escalopez les saint-Jacques, poêlez-les dans du beurre chaud 30 secondes par face, juste pour les marquer.

Pour votre sauce : soit vous utilisez les pavés achetés chez le marchand de surgelés, 2 à 3 par personne, allongés d'un peu de crème fraîche, soit vous mélangez du fonds de champignons dans de la crème fraîche avec le jus rendu de la lotte. Pour une bonne consistance de votre sauce, testez sur le dos d'une cuillère à soupe, votre sauce doit tenir et se figer.

Il ne vous reste plus qu'à dresser dans des coupelles ou ramequins individuels. Déposez en premier les champignons, disposez les morceaux de lotte et les saint-Jacques par-dessus, nappez de sauce, si vous en avez, disposez une lamelle de truffe au centre. Répartir le parmesan râpé et faite dorer au grill 5 minutes environ.

Servez rapidement, prévoyez un risotto aux champignons en accompagnement s'il s'agit de votre plat principal.

Un crémant brut blanc ou rosé soulignera l'harmonie de votre plat

ET BIEN SÛR BON APPÉTIT !