

Distillerie du Centre Plat



Noix de Saint-Jacques à la liqueur de Châtaignes



Par Yvon TOURNIER
Restaurant Hôtel de FRANCE
6 Rue des Déportés
23200 AUBUSSON

Progression

Cuire, éplucher, écraser 250 g de châtaignes
Rajouter 1 noix de beurre, sel, poivre, crème fleurette et 1 cuillère d'huile de noisettes.
Réserver au chaud.
Poêler 5 noix de Saint-Jacques (sans corail) dans du beurre clarifié* 3 min de chaque côté.
Saler, poivrer.
Dégraisser la poêle puis déglacer* à la liqueur de Châtaignes.
Laisser réduire légèrement, puis ajouter 1 ou 2 cuillères à soupe de crème fleurette.
Laisser réduire à la nappe* puis rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
Dresser la purée de châtaignes en quenelles*, poser une Saint-Jacques sur chaque quenelle
et napper de sauce à la liqueur de Châtaignes.

Les astuces du Chef :

* *clarifier* :

1. Faire fondre le beurre dans une casserole à feu très doux et sans remuer.
La caséine (protéine du lait) forme une mousse à la surface.
2. Sous cette caséine il y a le corps gras (lipides) et en dessous des lipides: le petit lait.
Enlever en surface cette mousse. Ôter le corps gras en le versant avec délicatesse
dans un autre récipient et en laissant au fond le petit lait.
3. Vous obtenez au final un beurre clarifié qui a l'avantage de supporter des températures
plus élevées (180°C).

* *déglacer* :

Au cours de la cuisson les sucs se forment au fond du récipient. En fin de cuisson,
on commence par dégraisser puis on déglace avec le liquide choisi (avec la liqueur
de Châtaignes pour cette recette) sur le feu en prenant soin de dissoudre les sucs.

* *à la nappe* :

Se dit d'une sauce lorsqu'on la fait réduire jusqu'à ce qu'elle nappe le dos d'une cuillère.

* *quenelles* :

La forme de la quenelle ! On se munit tout simplement de deux cuillères à soupe. L'une
prend la pâte, l'autre comprime et sculpte. C'est un coup de main à prendre qui demande
un peu de patience et dextérité.