



## Saint-Jacques au Saint-Véran

(Pour 4 personnes)

*Saint-Jacques au Saint-Véran cuites dans leur coquille, accompagnées d'une julienne de légumes au miel safrané, de beurre blanc au saté et d'une lichette de jambon serrano.*

### INGRÉDIENTS

16 Saint-Jacques (d'Erquy de préférence)

1 bouteille de Saint-Véran

4 grosses échalotes

5 carottes

8 topinambours

20 cl de crème fraîche

100 grammes de beurre

Saté (épice facultative)

1 cuillère à soupe de vinaigre de vin

Miel safrané (peut être remplacé par miel d'acacia)

Bouquet garni

Sel, poivre

### PRÉPARATION

Vider et nettoyer les Saint-Jacques en faisant attention de laisser la noix fixée à sa coquille. Mettre de côté.

Préparer un bouillon avec 20 cl de Saint-Véran, 20 cl d'eau, le bouquet garni, du sel et du poivre.

Préparer le beurre blanc au saté, pour cela, ciseler finement les échalotes dans une casserole puis mouiller à hauteur avec du Saint-Véran et une cuillère à soupe de vinaigre de vin. Laisser réduire à 80% puis ajouter la crème, une fois la crème chaude ajouter petit à petit le beurre en remuant à l'aide d'un fouet puis ajouter le saté.

Préparer la julienne de carottes et de topinambours. Faire caraméliser le miel dans une poêle puis y faire cuire la julienne pendant 3 à 4 minutes.

Mettre 2 cuillères à soupe de bouillon dans chaque Saint-Jacques et enfourner 3 minutes à 180°C. Ajouter ensuite la julienne et le beurre blanc puis enfourner à nouveau pendant 3 minutes.

Ajouter la lichette de jambon serrano juste avant de servir.

*Recette proposée par « La Courtille » à Solutré-Pouilly.*