Noix de Saint-Jacques rôties au petit fumé sur un lit de cèpes et girolles avec un beurre de vin aux fruits rouges

Préparation : noix de Saint-Jacques 15 mn, garniture 15 mn, sauce 5 mn
Cuisson : noix de Saint-Jacques 5 mn, garniture 10 mn, sauce 15 mn
Pour 4 personnes
Déroulement de la recette : 1 h

12 noix de Saint-Jacques avec leurs coraux
12 bardes de poitrine très fines
Sel et poivre de Cayenne
150 g de cèpes
150 g de girolles
1 petit bouquet de persil
1 gousse d'ail, thym et quelques pluches de cerfeuil 100 g de cassis
100 g de framboises, 2 échalotes, mignonnette de poivre Estragon
200 g de beurre
1/4 de litre de vin Rouge de Châteauneuf-du-Pape

Séparer les noix de Saint-Jacques des coraux, les enrouler de bardes de poitrine fumée, les assaisonner légèrement et laisser au frais.

Ciseler les échalotes, les mettre avec le vin Rouge, les

framboises, les grains de cassis et la mignonnette.

Laisser réduire à petite ébullition jusqu'à ce que les fruits rouges soient en compote.

Passer la sauce au chinois fin.

Ajouter le beurre en parcelles tout en remuant fréquemment au coin du fourneau.

Rectifier l'assaisonnement et réserver dans un endroit tiède.

Nettoyer, laver et émincer les champignons, les faire sauter vivement avec une petite persillade et le thym.

Rôtir à part sur chaque face les noix de Saint-Jacques dans une poêle anti-adhésive de préférence avec une noix de beurre, ajouter les coraux et cuire 3 mn en les retournant.

Dresser dans chaque assiette 4 petits lits de champignons dont un au centre, déposer dessus les noix de Saint-Jacques rôties ainsi que les coraux.

Décorer de pluches de cerfeuil.

Ce mets s'accompagnera de préférence avec un Châteauneuf-du-Pape rouge, jeune ou blanc vieux.