

## NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES, VINAIGRETTE DE POMMES VERTES ET D'OURSINS

**Chefs :** Patrick Bertron  
Bernard Loiseau

Pour : 4 personnes

Préparation : 1 h

Cuisson : 1 h

## INGRÉDIENTS

16 noix de Saint-Jacques  
8 palourdes  
12 coques  
1 cuil. à soupe d'échalote ciselée  
5 cl de vin blanc  
20 g de beurre  
2 cuil. à café d'huile d'olive  
Sel, poivre du moulin

**La vinaigrette de pomme verte :**  
1,5 kg de pommes Granny Smith  
15 g d'épinards frais  
½ citron  
50 g de compote de Granny Smith  
1 cuil. à café de vinaigre de cidre  
7 cl d'huile de pépins de raisin

**La vinaigrette d'oursin :**  
500 g d'oursins  
½ carotte épluchée et coupée en petits dés  
1 cuil. à soupe d'échalote ciselée  
½ citron  
50 cl de fumet de poisson (à défaut déshydraté)  
15 cl de Noilly Prat (ou de vin blanc sec)  
5 cl de porto  
15 g de beurre  
1 cuil. à soupe d'huile de pépins de raisins



## PRÉPARATION

## Préparez la vinaigrette d'oursin

- Ouvrez les oursins aux ciseaux en découpant un chapeau du côté de l'étoile. Récupérez leur eau dans un bol. Retirez les langues avec une petite cuillère.
- Dans une sauteuse, faites cuire doucement 1 cuil. à soupe d'échalote ciselée et les dés de carottes avec 15 g de beurre. Lorsque les carottes sont tendres, versez le Noilly Prat et le porto. Laissez réduire presque complètement, puis ajoutez le fumet et l'eau des oursins. Laissez réduire à nouveau de moitié. Mixez et filtrez.
- Mixez ce jus avec la moitié des langues d'oursins et 1 cuil. à soupe d'huile de pépins de raisin. Ajoutez 1/2 cuil. à café de jus de citron, poivrez.

## Préparez la vinaigrette de pomme

- Rincez les Granny et les épinards. Passez-les à la centrifugeuse. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron.
- Emulsionnez avec la compote, 7 cl d'huile de pépins de raisin et le vinaigre de cidre. Salez, poivrez.
- Préparez les coquillages et les Saint-Jacques :
- Faites cuire doucement 1 cuil. à soupe d'échalote ciselée avec 20 g de beurre. Lorsqu'elle est fondante, versez le vin blanc, mélangez. Disposez les palourdes et les coques. Couvrez. Retirez les coquillages dès qu'ils s'ouvrent, égouttez-les puis décoquillez-les.
- Chauffez 2 cuil. à café d'huile d'olive dans une poêle à revêtement anti-adhérent. Salez et poivrez les Saint-Jacques, poêlez-les 1 min de chaque côté. Egouttez-les sur du papier absorbant.
- Disposez les Saint-Jacques et les coquillages sur les assiettes, décortiquez des langues d'oursins réservées. Versez un filet de vinaigrette d'oursin et un autre de vinaigrette de pomme. Accompagnez de mini endives braisées, d'une fondue d'oignons et de quelques feuilles de salade.