



## Recette à base de Saint-Véran

### Saint-Jacques au Saint-Véran (pour 4 personnes)

Saint-Jacques au Saint-Véran cuites dans leurs coquilles 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 les noix fixées aux coquilles. 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.

**Astuce :** Pour faire tenir les Saint-Jacques droites dans l'assiette ou dans le plat vous pouvez les dresser sur du gros sel humide.

Recette proposée par Adrien de YPARRAGUIRE, chef du restaurant « La Courtille » à Solutré

