

Brochettes de Saint-Jacques, Tatin de Champignons



Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

Tatin : 80 gr de feuilletage soit 10 gr par cercle, 800 gr de champignons, Beurre, Sel et poivre, Dorure.

Brochettes : 8 pièces de Noix de Saint Jacques, 80 gr de poitrine fumée soit 8 tranches fines (2,5mm), 4 piques en bois, Huile d'olive.

Sauce : Jus de cuisson des champignons, 150 gr de fond de volaille, Crème fraîche liquide

Préparation de la Tatin :

- Laver les champignons frais, les saisir au beurre et ajouter sel poivre pour l'assaisonnement.
- Egoutter les champignons et réserver
- Bien garder le jus de cuisson pour la sauce.

Préparation des cercles de feuilletage :

- Tailler 8 cercles de feuilletage.
- Monter la tatin dans un moule Tefal, le beurrer.
- Disposer les champignons bien égouttés
- Recouvrir d'un cercle de feuilletage que l'on aura passé à la dorure.
- Cuire au four 180°C à 200°C pendant au moins 15 minutes.

Préparation de la sauce :

- Réduire le jus des champignons de moitié.
- Ajouter le fond de volaille
- Laisser réduire jusque la sauce soit nappante.

Préparation des brochettes :

- Enrouler chaque Noix de St Jacques de lard fumé et monter la brochette.
- Saisir les brochettes dans une poêle, bien les colorer.
- Débarrasser les brochettes et les finir au four 180°C pendant 3 minutes.
- Dans la poêle de cuisson, déglacer avec la sauce, rectifier l'assaisonnement et la consistance

•Dressage et finition :

Disposer deux petites tatin sur assiette chaude, poser la brochette dessus et saucer.
Servez aussitôt.

Par Reynald Donet, ancien chef à l'Hôtel Beau Rivage de Condrieu (69)