

Noix de saint Jacques sur lit de poireaux Butternut au Paprika fumé et lard croustillant

 cuisinedegut.net

Gut



INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

300 gr de Butternut coupées en morceaux

2 poireaux

6 grosses noix de St-Jacques sans le corail

8 tranches très fines de lard fumé (pour mois corse)

Paprika fumé

Huile d'olive

Piment d'Espelette

Fleur de sel – Poivre au moulin

PRÉPARATION

1. Eplucher la butternut et la couper en morceaux. Les passer sous l'eau et les sécher.
2. Eplucher les poireaux, retirer une grosse partie du vert et les laver soigneusement.
3. Les couper en 4 dans leur longueur puis les couper en petits morceaux
4. Mettre un filet d'huile dans une sauteuse et faire revenir les poireaux.
5. Couper 5 tranches de lard en morceaux et les ajouter aux poireaux
6. Ajouter les morceaux de Butternut.

7. Saler et poivrer, saupoudrer de Patrika fumé ajouter un peu d'eau.
 8. Cuire à feu doux à couvert.
 9. Pendant ce temps là, faire cuire les 3 autres tranches de lard à feu doux jusqu'à ce que le lard soit devenu croustillant.
 10. Les retirer de la poêle et les réserver sur un papier Sopalin
 11. 5 minutes avant la dégustation, mettre un léger filet d'huile dans une poêle anti adhésive.
 12. Bien essuyer les noix de st jacques avec un Sopalin et lorsque l'huile est bien chaude ajouter les noix de st-jacques. Cuire à feu vif pendant 2/3 minutes
 13. Servir un lit de légumes et 3 noix de st jacques par assiette
 14. Ajouter un peu de fleur de sel sur les noix, couper une tranche de lard croustillant en morceaux et les ajouter aux légumes
 15. Disposer une tranche de lard enroulée sur le dessus du plat
 16. Saupoudrer de piment d'Espelette
 17. Déguster aussitôt
-

CONSEILS ET ASTUCES

1- Surveiller la cuisson des légumes et remuer de temps en temps. Si besoin ajouter un peu d'eau en cours de cuisson pour éviter que les légumes ne brûlent. Mettre de côté dès que les légumes sont cuits. Il suffira de réchauffer 5 minutes avant la dégustation.

2- Attention à la cuisson des noix de st jacques qui doit être toujours à feu vif et rapide ! Bien essuyer les noix avant la cuisson