

# Saint Jacques en habit rose, petits légumes d'hiver

Aujourd'hui voici une recette qui m'a été inspirée par un plat de Saint Jacques, châtaigne et courge confite servi dans le restaurant du chef Georges Blanc. Je dis bien inspirée car si la présentation s'en rapproche grandement, la réalisation en est différente car je ne connais pas les secrets de sa recette... Celles du chef étaient un vrai régal mais je dois dire que mon interprétation de Saint Jacques en habit rose, petits légumes d'hiver a remporté un vif succès à la maison. La fraise se marie intimement avec la betterave et réveille avec brio la douceur des Saint Jacques. Alors régalez-vous!



Saint Jacques en habit rose, petits légumes d'hiver

# Ingrédients (pour 4 personnes)

- 12 belles noix de Saint Jacques
- 300 g de betteraves cuites (200 g pour le jus et 100 g pour la purée)
- 150 g de pommes de terre
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 50 g de châtaignes cuites (vous en trouverez au rayon des légumes, emballées sous vide)
- une courge butternut. Vous n'en utiliserez qu'une petite quantité. Avec le restant réalisez un délicieux plat de butternut rôtie et caramélisée au four ; pour la recette cliquez [ici](#).
- une grosse échalote
- un peu de beurre
- un peu de jus de citron (pour la brunoise de fraise)

Pour la sauce

- 150 g de fraises pour la sauce plus quatre ou cinq belles fraises pour la brunoise
- un gros oignon blanc
- une grosse cuillerée à café de miel
- une cuillerée à café de soja salé
- 5 cl de vinaigre de framboise (choisissez un vinaigre contenant de la pulpe de framboise : il est beaucoup moins liquide qu'un vinaigre aromatisé à la framboise)
- sel, poivre

## Préparation pour les Saint Jacques en habit rose, petits légumes d'hiver

1/La purée de **châtaigne**

- Faites revenir les châtaignes avec l'échalote émincée

dans un peu de beurre. Salez et poivrez.



Faites revenir les châtaignes avec des échalotes

- Mixez les châtaignes avec la crème fraîche liquide. La préparation doit avoir la texture d'une crème pâtissière. Rectifiez l'assaisonnement et réservez.



Mixez les châtaignes avec la crème fraîche liquide

## 2/La sauce

- Commencez par le jus de betterave. Si vous possédez une centrifugeuse utilisez-la pour extraire le jus de **200 g** de betterave (qui doivent donner environ 15 cl de jus de betterave). Si vous n'avez pas de centrifugeuse, mixez les betteraves très finement et passez-les au chinois

(passoire très fine) ou égouttez-les au travers d'un linge fin (attention le jus tache énormément!) pour obtenir le jus; cette opération est plus facile si vos betteraves sont chaudes; cependant cette méthode donnera un jus beaucoup plus épais qu'à la centrifugeuse.



Centrifugez 200 g de betteraves pour en extraire le jus

- Coupez 150 g de fraises en morceaux. Gardez-en quelques-unes en plus pour le dressage.



Coupez les fraises en morceaux

- Coupez et émincez l'oignon. Faites le revenir dans un peu de beurre.



Faites revenir l'oignon dans un peu de beurre

- Ajoutez les fraises, le jus de betterave (environ 15 cl), la cuillerée à café de miel, le vinaigre de framboise et une petite cuillerée à café de soja salé. Laissez compoter et réduire à feu doux environ 10 mn.



Ajoutez les fraises

- En fin de cuisson mixez le tout. Rectifiez l'assaisonnement. Réservez.



Mixez le tout

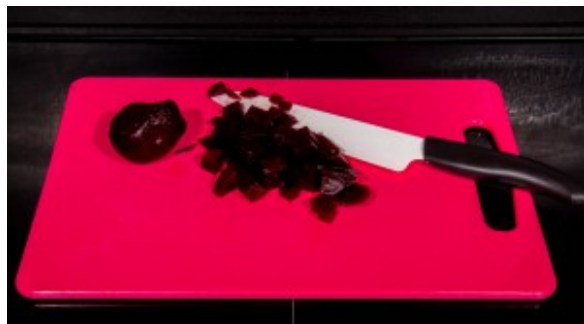
### 3/ La purée de betterave

- Pelez et faites cuire (vapeur ou à l'eau) les pommes de terre.



Faites cuire les pommes de terre

- Coupez les 100 g de betteraves restantes en petits dés. Chauffez-les au micro onde et mixez-les finement avec un trait d'huile d'olive citronnée; salez et poivrez.



Découpez les betteraves

- Mélangez pommes de terre et betteraves et faites-en une purée bien fine.



Mélangez pommes de terre et betteraves et faites en une purée

- Ajoutez la crème et réservez.



Ajoutez la crème

#### **4/La garniture de fraises**

- Coupez les fraises que vous avez réservées en petite brunoise et citronnez légèrement le tout. Réservez.



Coupez les fraises en tout petits morceaux (brunoises)

## 5/ Les rondelles de butternut

- Coupez des tranches de 1 cm et demi d'épaisseur et ôtez la peau avec un couteau.



Coupez la butternut en tranches de 1 cm et demi d'épaisseur et ôtez la peau avec un couteau

- A l'aide d'un emporte pièce prélevez 12 rondelles de courge. Vous pouvez en faire de diamètre différents...



A l'aide d'un emporte pièce prélevez des rondelles de courge

- Cuisez les rondelles à la vapeur environ 15 mn:



attention surveillez bien votre temps de cuisson car les tranches doivent être cuites mais rester fermes. Si vous possédez le matériel adéquat cuisez-les sous vide basse température à 82 ° pendant 30 mn. Pour plus de précision sur la cuisine sous vide basse température cliquez [ici](#). Vous aurez bien plus de butternut que vous n'en aurez besoin pour la recette. Avec le restant vous pouvez en faire une soupe, de la purée ou la faire rôtir au four (pour la recette de butternut caramélisée au four cliquez [ici](#)).



Cuire la les rondelles de butternut sous vide à 82 ° pendant 30 mn

## Dressage

- Faites préchauffez vos assiettes à 70° au four.
- Au moment de servir, réchauffez et mettez la purée de châtaigne dans un poche à douille.



Mettez la purée de châtaigne dans un poche à douille

- Réchauffez également les rondelles de butternut, la purée de betterave et pommes de terre et la sauce.



Réchauffez également les rondelles de butternut

- Au dernier moment chauffez une poêle avec un peu de beurre. Quand la poêle est bien chaude, déposez délicatement les Saint Jacques et cuire 2 mn de chaque côté. Pour obtenir une belle coloration ne touchez plus les Saints Jacques sauf pour les retourner ou les ôter de la poêle. Salez, poivrez pendant la cuisson.



Poêlez les saint Jacques

- Disposez trois rondelles de butternut dans chaque assiette et pochez des pointes de purée de châtaigne par dessus. A l'aide d'une cuillère déposez une quenelle de purée de betterave. Puis formez 3 petits ronds de sauce sur chacun desquels vous disposerez délicatement une Saint Jacques. Parsemez le dessus de la quenelle de purée d'un peu de brunoise de fraise. Vous pouvez amener un peu de verdure en disposant quelques feuilles de pousses de betterave.



Saint Jacques en habit rose, petits légumes d'hiver



Saint Jacques en habit rose, petits légumes d'hiver