

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 4 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 20 minutes

Epluchez les pommes de terre et les coupez en gros cubes.
Remplir une casserole d'eau froide et y ajouter une cuillère de gros sel.
Y déposer les pommes de terre et démarrer la cuisson à froid.
Cuire à feu moyen environ 20 minutes après le début de l'ébullition.
Lorsque la pointe d'un couteau s'enfonce sans problème, égouttez les pommes de terre.
Pendant que les pommes de terre cuisent, faire chauffer le lait avec la feuille de laurier.
Ecrasez les pommes de terre bien chaude à l'aide d'une fourchette ou d'un écrase-purée.
Versez un peu de lait chaud sur les pommes de terre, pour détendre l'ensemble et incorporez petit à petit le lait restant (attention à la quantité de lait 50 cl c'est trop).
Ajoutez le beurre et bien mélangez jusqu'à obtenir une belle purée écrasée.
Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.
Découpez les poireaux en rondelles ou en biseaux et faites les revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive (environ 10/15 minutes si vous les aimez fondant).
Ajoutez les pistaches légèrement concassées.
Salez et poivrez.
Coupez les Saint-Jacques en deux dans le sens de l'épaisseur et les faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive et du beurre (la cuisson doit être rapide, saisissez-les de chaque côté à feu vif pour les colorer).
Pour le dressage, à l'aide d'un emporte pièce, déposez une couche de pommes de terre, une couche de fondue de poireaux aux pistaches et les Saint-Jacques poêlées, ajoutez une pincée de piment d'Espelette (facultatif).
Enlevez l'emporte pièce, ajoutez du cerfeuil, persil, ciboulette !!!
Servir bien chaud

Source Carinne Teyssandier
Télématin-France 2 du 16/12/2013

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Recette parfaite pour un plat de fêtes.
Le mélange des couleurs, fait son effet lors de la présentation.
Le poireau compagnon idéal des Saint-Jacques.
Je prépare en premier la fondue de poireaux, il est plus facile de la réchauffer, et en dernier la purée de pommes de terre.
Je rince les noix Saint-Jacques sous un filet d'eau fraîche, je les essuie dans du papier absorbant et je les réserve.
Très bon à refaire.

Ajouter un commentaire



DELICE DE ST JACQUES, BLANC

DE POIREAUX ET PISTACHES



Ingrédients

8 noix de Saint-Jacques
5 pommes de terre
4 blancs de poireaux
2 cuillères à soupe
de pistaches mondées
50 cl de lait entier
1 feuille de laurier
1 filet d'huile d'olive
1 grosse noix de
beurre demi-sel
piment d'Espelette
(facultatif)

