

Les Saint-Jacques rôties au sautoir, verjus et tomates séchées au basilic par J-Pierre Crouzil

Jean-Pierre Crouzil est un des grands spécialistes de la coquille Saint-Jacques. Avec son fils Maxime, il nous offre une de ces recettes qui a fait sa renommée.

Bon d'économat :

- 12 noix de coquilles Saint-Jacques
- 3 tomates (Roma de préférence)
- 3 échalotes grises
- 20 cl de verjus
- 20 gr de sucre semoule
- Ail, basilic, sel, poivre de Cayenne, huile d'olive
- 4 cèpes bouchon (facultatif)



Progression :

Monder et épépiner les tomates, les éponger. Les couper en quartiers, les arroser à l'huile d'olive, sel, poivre, ail et basilic finement haché. Les ranger sur une plaque anti-adhésive et faire sécher au four 2 heures à 90°C.

Faire réduire le verjus avec les échalotes ciselées et le sucre. Ajouter le beurre en petits cubes. Monter à ébullition en fouettant énergiquement. Passer au chinois étamine puis réserver.

Saisir vivement les noix de Saint-Jacques à la poêle au beurre clarifié ou à l'huile d'olive ainsi que les tranches de cèpes.

Dresser en alternant une noix de Saint-Jacques avec une tomate séchée.

Napper de sauce. Décorer avec un cœur de basilic.

Vin conseillé : TOKAY PINOT GRIS Bas de Coteaux 1999 – Barmes (à consommer avec modération)

Découvrez d'autres recettes de coquilles Saint-Jacques dans le livre « *Mes meilleures recettes de coquilles Saint-Jacques* » de Jean-Pierre Crouzil à la boutique du restaurant et ce plat d'exception à la carte du restaurant.

Restaurant Maxime & Jean-Pierre & Crouzil – 20 Les Quais à Plancoët – Tel : 02.96.84.10.24

<http://www.crouzil.com>