



## Patrick Jeffroy et la Saint-Jacques

(2\* Guide Michelin, L'Hôtel de Carantec)

Coquilles Saint-Jacques et marmelade d'oignons, crème de chou-fleur et topinambours croquants, beurre Montpellier, tagliatelle de sarrasin croustillant

Cours de cuisine  
& pâtisserie  
avec de grands Chefs  
Aix-en-Provence  
[www.lavilladeschefs.com](http://www.lavilladeschefs.com)  
Contact et réservations :  
06 64 84 60 48  
06 99 48 60 48

### Ingrédients



Saint-Jacques en coquilles  
Chou-fleur  
Oignons  
Topinambours  
Crème fraîche liquide  
Vin de Muscat

#### Tagliatelles (500g) :

350 g de farine de sarrasin  
2 oeufs  
1 pincée de sel  
Un peu d'eau

#### Beurre Montpellier :

Beurre  
Aneth, estragon, cerfeuil, basilic  
coriandre, ciboulette  
Cresson  
Echalote  
Anchois à l'huile

(herbes 50%, cresson 30%,  
échalote 15%, anchois 5%)



### Progression

- Blanchir le chou-fleur (Plonger pendant quelques minutes dans de l'eau bouillante, permet de rendre l'aliment plus digeste). Le cuire dans un bouillon de volaille, le passer au blender et ajouter un peu de crème fraîche liquide jusqu'à la consistance voulue (crémeuse).
- Réaliser une marmelade d'oignons légèrement caramélisés au vin de Muscat.
- Éplucher et couper les topinambours en dés «Matignon» (5mm) et les cuire croquants. Blanchir les herbes «aller-retour» et les rafraîchir, puis le cresson. Blanchir l'échalote émincée et la cuire moelleuse. Passer le tout au cutter avec 50% de beurre doux.
- Réaliser des tagliatelles avec de la farine de sarrasin. Abaisser la pâte puis la rouler en tube et en découper des lamelles au couteau pour former les tagliatelles. Les faire sécher sur un cône ou un tube.
- Au moment, décoquiller et snaker les Saint-Jacques

### Dressage

Verser la crème de chou-fleur dans une assiette creuse, une cuillère de compote d'oignons au milieu. Déposer les Saint Jacques au dessus. Napper de sauce et disposer les tagliatelles selon votre goût.

