

# Saint-Jacques rôties, topinambours, crème au rhum

## Cyril Lignac

**30 min**

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 12 grosses noix de Saint-Jacques de 4cm de diamètre et les bardes bien lavées
- 500g de topinambours épluchés
- 1 litre de lait
- 1 échalote épluchée et ciselée
- 50g de beurre demi-sel
- 30g de jus de truffe noire (facultatif)
- 10cl de vin blanc
- 33cl de crème liquide entière
- 5cl de rhum ambré
- Huile d'olive
- Fleur de sel
- Sel fin et poivre du moulin
- LES USTENSILES :
- 1 casserole + 1 écumoire + 1 planche à découper + 1 couteau d'office
- 1 sauteuse + 1 spatule + 1 petite casserole + 1 passette
- 2 poêles + 1 cuillère à soupe

1.

Dans une casserole, versez le lait et plongez les topinambours. Laissez-les cuire 15 minutes. Au terme de la cuisson, égouttez-les et écrasez-les en purée avec une noix de beurre demi-sel.

•2.

Dans une sauteuse chaude, versez un trait d'huile d'olive, ajoutez les bardes de Saint-Jacques, cuisinez-les et laissez s'évaporer l'eau naturelle des bardes. Ajoutez une noix de beurre et faites caraméliser sur feu moyen. Ajoutez les échalotes, mélangez. Déglacez au vin blanc, laissez réduire. Ajoutez les  $\frac{3}{4}$  du rhum, laissez réduire, versez le jus de truffe (facultatif) puis crèmez. Laissez mijoter sur feu doux pendant 10 minutes. Passez à la passette fine dans une seconde petite casserole. Vous pouvez ajouter le reste de rhum si vous voulez en accentuer le goût, faites réduire et ajoutez une noix de beurre. Salez et poivrez.

3.

Assaisonnez les noix de Saint-Jacques, chauffez une autre poêle, versez-y un trait d'huile d'olive, puis déposez et colorez les noix côté tranche. Retournez-les, ajoutez à nouveau une noix de beurre. Déposez les noix dans les assiettes. Parsemez de fleur de sel. Ajoutez les topinambours et servez avec la sauce. Si vous avez des lamelles de truffes, vous pouvez en ajouter.