

*Duo de tagliatelles de Saint-Jacques et de carottes,  
Rosace de pétales de Saint-Jacques et pomelos confits, vinaigrette perlée d'orange.*

*En accord avec le Château Dalmeran Rosé 2010*

*Recette de Romain Dumas, second de cuisine au Restaurant Prévôt à Cavaillon*

Pour 6 convives :

### Ingrédients

18 coquilles Saint-Jacques : 9 noix pour les tagliatelles de Saint-Jacques et 9 pour les rosaces.

Tagliatelles de Saint-Jacques :

6 branches de coriandre fraîche

50g de beurre doux

Vinaigrette :

1 oignon blanc

3 gousses d'ail

1 branche de céleri

1 carotte taillés en brunoise.

½ litre d'eau

2dl de vin château Dalmeran rosé 2010

0,2 dl huile d'olive

Jus d'une orange.

Tagliatelles de carotte :

6 grosses carottes

1 pincée de sel fin

600g de jus d'oranges

300g d'eau

Agrumes confits :

2 pomelos

3dl d'huile d'olive pour confire

### Préparation des Saint-Jacques

Ouvrir les coquilles à l'aide d'un couteau. Retirer la poche noire ainsi que les barbes puis enlever la noix avec une cuillère. Jeter la poche noire et ne garder que les barbes. Laver à grande eau les barbes afin d'enlever tout le sable puis rincer les noix, bien les sécher et réserver.

### Préparation des pomelos confits

Peler et lever les suprêmes. Les confire dans de l'huile d'olive pendant ½ heure à 80 °C.  
Egoutter et réserver. (Garder l'huile pour la vinaigrette)

### Préparation de la vinaigrette

Avec les barbes de Saint-Jacques faire un fumet :

faire suer les barbes à l'huile d'olive, ajouter la brunoise de carottes, de céleri branche, d'oignon et d'ail.

Déglacer avec le vin du Domaine et mouiller à l'eau. Cuire 10 min et passer au chinois étamine. Dégraisser et faire réduire à glace. Réserver.

A part, faire réduire à glace le jus d'orange. Ajouter au fumet le jus d'orange réduit et monter à l'huile d'olive, rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

### Elaboration des tagliatelles de Saint-Jacques

Mixer les noix dans le robot afin d'obtenir une pâte homogène.

Étaler la pâte sur une feuille de Silpat, en formant 6 rectangles de 15 cm de longueur et 12 cm de largeur sur 1 mm d'épaisseur. Cuire au four à 100° C pendant 3 minutes puis décoller délicatement la pâte et la faire refroidir sur une plaque filmée humide. Tailler des lanières dans la longueur. Réserver.

### Elaboration des tagliatelles de carottes

Eplucher les carottes. Tailler dans la longueur à la mandoline, des lanières d' 1 à 2 mm d'épaisseur.

Dans une casserole verser le jus d'orange, l'eau et le sel, y mettre les carottes et laisser cuire jusqu'à réduction du liquide. Réserver au chaud.

### Elaboration des rosaces

Emincer finement les noix de Saint-Jacques et les intercaler avec les pomelos confits.

Former une rosace, assaisonner et voiler légèrement sous la salamandre.

### Finition

Rouler brièvement les tagliatelles de Saint-Jacques dans un beurre moussieux et ajouter la coriandre fraîche ciselée. Egoutter et réserver au chaud.

### Dressage

Commencer par dresser dans un cercle les tagliatelles de Saint-Jacques, puis les tagliatelles de carottes et finir par la rosace. Lustrer légèrement avec la vinaigrette.

A déguster immédiatement