

*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 moussé 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