



LA CLASSE  
DES GOURMETS  
Cours de cuisine et d'œnologie

# COURS DE CUISINE

Vendredi 27 Février 2009



Noix de coquilles Saint Jacques dorées à poêle,  
Risotto à la tomate confite, persil plat et crème douce à l'ail

\*\*\*

Coquilles Saint Jacques servies en carpaccio,  
Tartare de champignons, sucs de volaille aux pignons de pin grillés

## L'ENTRACTE

35, rue saint Jean du pérot - 17000 La Rochelle  
Tél. 05 46 31 15 20  
Mail : [contact@laclassedegourmets.com](mailto:contact@laclassedegourmets.com)



# NOIX DE COQUILLES SAINT JACQUES DOREES A LA POELE, RISOTTO A LA TOMATES CONFITES, PERSIL PLAT ET CREME DOUCE A L'AIL

Pour 4 personnes

## Préparation des coquilles St Jacques

### Ingrédients

- 20 coquilles St Jacques
- Huile d'olive
- Pm beurre
- Pm piment d'Espelette
- Fleur de sel

Dans une poêle antiadhésive très chaude, verser une goutte d'huile d'olive et faire dorer les St Jacques environ 45 secondes de chaque côté. Les laisser nacrer à cœur.

Dans les 15 dernières secondes de cuisson, déposer dans la poêle une noisette de beurre. Assaisonner avec la fleur de sel et piment d'Espelette.

## Préparation du risotto

### Ingrédients

- 200 gr de risotto
- 1 oignon
- 40 gr de beurre
- 250 gr de crème liquide
- 10 copeaux de tomates séchées
- 50 gr de parmesan
- 1 botte de persil plat
- Sel
- Poivre blanc
- Pm de fond blanc

Dans une sauteuse, faire fondre le beurre et faire légèrement cuire l'oignon ciselé. Ajouter le riz et le nacrer légèrement. Déglacer avec le vin blanc. Laisser évaporer, puis faire cuire en mouillant petit à petit avec le fond blanc. Quand le riz arrive pratiquement à la fin, ajouter la crème liquide, laisser prendre à ébullition. Et finir en ajoutant le parmesan, le persil plat et la tomate confite.

## Préparation de la crème douce à l'ail :

### Ingrédients

- ½ l de crème liquide
- 5 gousses d'ail
- Sel, poivre blanc

Eplucher les gousses et les dégermer.

Blanchir les gousses (départ eau froide, attendre l'ébullition et renouveler l'opération à nouveau 2 fois). Incorporer les gousses d'ail à la crème liquide froide et porter à ébullition. Laisser cuire 10 à 15 minutes à feu doux. Mixer le tout. Filtrer à la passoire. Rectifier l'assaisonnement (sel, poivre blanc).

## Dressage

Dans une assiette ronde creuse, mettre le risotto au centre de l'assiette et verser la crème d'ail tout autour de l'assiette, déposer les noix de st Jacques sur le dessus du risotto.

## COQUILLES ST JACQUES SERVIES EN CARPACCIO, TARTARE DE CHAMPIGNONS, SUCS DE VOLAILLE AUX PIGNONS DE PIN GRILLES

Pour 4 personnes



### Préparation des coquilles Saint Jacques :

Ingrédients

- 12 noix St Jacques
- Huile d olive
- sel

Tailler des rondelles de Saint Jacques assez fines. Dans 4 assiettes huilées et salées, dresser le carpaccio à l'aide d'un cercle de 14 cm de diamètre.

### Préparation du jus de canard aux pignons de pin:

- 300 gr de jus de canard
- 30 gr de pignons de pin
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée

Chauffer le jus de canard et au moment ajouter les pignons de pin grillés et concassés, ainsi que la ciboulette ciselée.

### Préparation du tartare de champignons :

Ingrédients :

- 80 gr d'échalotes
- 100 gr de pleurotes
- 100 gr de champignons de Paris
- 1 cuil. à s de ciboulette
- Sel, poivre du moulin
- Pm huile d olive

Faire suer à l'huile d olive les pleurotes et les champignons de Paris pour qu'ils rendent leur eau. Mélanger délicatement et ajouter un peu d'huile d olive, puis la ciboulette, le sel et le poivre du moulin et les échalotes ciselées crues.

### Dressage de l'assiette :

- 1 assiette de carpaccio
- Sel, poivre du moulin
- Tartare de champignons
- Jus de canard aux pignons
- Huile d olive extra vierge, jus de citron
- Pm vinaigre de balsamique réduit
- Pm brins de ciboulette

Sortir une assiette de carpaccio et la garder à température ambiante pendant 15 minutes environ.

Assaisonner avec sel et poivre du moulin. Mettre au pinceau un peu de mélange huile d'olive et jus de citron.

Disposer autour de façon irrégulière le tartare de champignons.

Arroser légèrement l'ensemble de l'assiette avec le jus de canard chaud.

Finir avec un trait d'huile d'olive, un trait de balsamique réduit.

Poser délicatement les brins de ciboulette.

BON APPETIT !!!!!!!!!!!!!