

# NOIX DE ST JACQUES SUR SA SOUPE DE LIERRE TERRESTRE AVEC SON CHIPS ET SON GÂTEAU.



## Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédient	Quantité
Noix de Saint-Jacques	6 pièces
Lard fumé	3 tranches (Fines tranches)
Lierre terrestre	60 gr (Feuilles et 6 petits bouquets)
échalotte	1
ail	1 gousse
Oeuf	1
farine	1 càs
crème fraîche	200 ml
Beurre	150 gr
Huile d'olive	1 càs

## Préparation

1. Emincer l'ail et l'échalotte.

---

---

2. Faire revenir dans du beurre fondu, l'ail et l'échalotte jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

---

---

3. Ajouter les feuilles de lierre terrestre et la crème fraîche. Prolonger la cuisson jusqu'à ce que le lierre soit fondu.

---

---

4. Laisser infuser minimum 30 min.

---

---

5. Pendant ce temps, badigeonner d'huile d'olive 6 petits bouquets de lierre terrestre et les passer au four ou à l'air Fryer 3 min à 200°C. Après cuisson, éponger le surplus d'huile et saler.

---

---

6. Mixer la préparation, puis passer à l'étamine. Conserver le lierre terrestre.

---

---

7. Assaisonner à convenance de sel, poivre et noix de muscade et réserver au chaud.

---

---

8. Au lierre terrestre utilisé pour la soupe, ajouter 1 oeuf, une càs de farine, un peu de crème, sel et poivre. Mélanger et répartir dans des petits moules ( rond de 2-3 cm, voire madeleine). Cuire 15 min à 180°C.

---

---

9. Faire griller à la poêle, le lard ( ou air fryer)

---

---

10. Dans une poêle, cuire la St Jacques au beurre et l'épicer de sel et poivre.

---

---

11. Dans une assiette creuse, déposer un fond de soupe de lierre terrestre, y déposer la St Jacques avec la tranche de lard grillé, le chips et le gâteau.

---

---

12. Bon appétit!

---

---