

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



Ingédients 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!
