



TIAN DE SAINT-JACQUES AU BEURRE DE CHAMPAGNE

Version Table d'Amis à Vence (2007)

POISSON / ENTREE ou PLAT PRINCIPAL

INGRÉDIENTS (POUR 2 PERSONNES)

6 noix de Saint-Jacques
3 tomates moyennes
2 courgettes
3 gousses d'ail
2 échalotes
1 brindille de thym frais
2 petits coeurs de basilic
100 g de beurre
6 c à s d'huile d'olive
1 dl de champagne
1 pincée de poivre de Cayenne
Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- 1 - Eplucher les tomates, soit avec un épluche-tomate, soit en les mettant quelques secondes dans de l'eau bouillante puis ensuite dans de l'eau froide.
- 2 - Les couper en 4 et les épépiner. Garder 8 pétales entiers et couper les 4 autres restants en petits dés.
- 3 - Dans une casserole avec 2 c à s d'huile d'olive chauffée, mettre 1 gousse d'ail non pelée et écrasée avec la paume de la main ou la lame d'un couteau et la brindille de thym. Ajouter les pétales de tomates, saler, poivrer, rajouter 1 c d'huile, couvrir et laisser compoter 15 mn à feu doux en remuant de temps en temps. Egoutter ensuite les pétales de tomate dans une passoire.
- 4 - Emincer finement les courgettes lavées mais non épluchées et les faire revenir à feu doux dans 2 c à s d'huile d'olive avec 1 gousse d'ail non épluchée. Saler et poivrer. Ajouter 1 c à s d'huile et cuire sans coloration en mélangeant régulièrement. La cuisson terminée les égoutter. Elles doivent être légèrement croquantes.
- 5 - Faire suer au beurre les échalotes finement hachées, mouiller avec le champagne, poivrer et porter à frémissement. Laisser réduire des 3/4. Ajouter la pincée de Cayenne à la réduction puis petit à petit les 80 g de beurre bien froid coupé en dés. Rectifier l'assaisonnement et passer au chinois.
- 6 - Couper les noix de Saint-jacques en lamelles de 2 mn d'épaisseur. Poser 2 cercles de 10 cm de diamètre sur une feuille d'alu tendue sur une plaque de cuisson. Frotter à l'ail et beurrer les parois intérieures de cercles et le fond d'alu. Garnir les cercles avec les lamelles de courgettes, les pétales de tomates et les lamelles de noix de Saint-Jacques en les faisant se chevaucher pour former une rosace. Saler et poivrer.
- 7 - Mettre la plaque dans le four préchauffé à 240° (220° selon four) et cuire 2 mn 30.
- 8 - Soulever les tians avec une palette et les mettre dans les assiettes de présentation. Retirer les cercles et napper de beurre de champagne. Ajouter dessus quelques dés de tomates et le basilic. Poivrer. Servir sans attendre.

L'ASTUCE DU CHEF

Tout peut être préparé à l'avance, il ne restera qu'à mettre les tians au four. Pour la sauce faire la réduction, et la réchauffer au dernier moment pour la monter au beurre et la chinoiser. Avant de monter les cercles, réchauffer les courgettes et les tomates.

LES PIÈGES À ÉVITER

Ne faites pas trop cuire les tians.

UNE BOISSON POUR ACCOMPAGNER

Un champagne Nicolas Feuillate brut ou un Sancerre blanc AOC domaine des Grosses Pierres.

POUR LA PETITE HISTOIRE

Le Tian d'agneau est l'un des plats les plus emblématiques de Jacques Maximin, et ce Tian de Saint-Jacques en est une déclinaison directe