Saint-Jacques snackées, crémeux de chou-fleur, pomme verte et crumble de sarrasin

Pour 8 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 20 minutes
Niveau : facile, à réaliser en famille

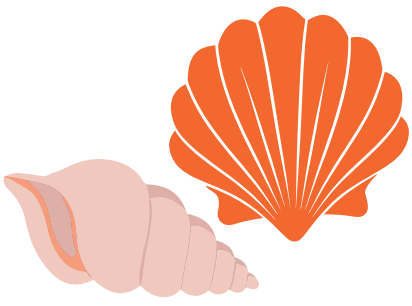
LES INGRÉDIENTS

Pour les Saint-Jacques
- 16 noix de Saint-Jacques décoquillées
- 2 filets
- d'huile neutre
- 20 g de beurre doux
- Sel fin
- Poivre du moulin

Pour le crémeux de chou-fleur
- 500 g de chou-fleur
- 200 ml de lait entier
- 100 ml de crème liquide entière
- 40 g de beurre doux
- Sel fin

Pour le crumble de sarrasin
- 50 g de farine de sarrasin
- 30 g de beurre froid
- 20 g de poudre d'amande

Pour la finition
- 2 pommes Granny Smith
- 2 citrons
- Quelques brins de ciboulette



LA RECETTE PAS À PAS

Le chou-fleur
1. Laver le chou-fleur et le détailler en petits bouquets.
2. Le placer dans une casserole avec le lait et un peu d'eau si nécessaire.
3. Cuire environ 12 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'il soit bien tendre.
4. Égoutter en conservant un peu de liquide de cuisson.
5. Mixer avec la crème et le beurre.
6. Ajouter un peu de liquide de cuisson si nécessaire pour obtenir une texture lisse et onctueuse.
7. Saler et réserver au chaud.

Le crumble croustillant
1. Mélanger la farine de sarrasin et la poudre d'amande.
2. Ajouter le beurre froid coupé en petits dés.
3. Sabler du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture granuleuse.
4. Répartir sur une plaque recouverte de papier cuisson.
5. Cuire au four à 170 °C pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à obtenir une belle coloration dorée.
6. Laisser refroidir pour retrouver tout le croustillant.

La pomme verte
1. Laver la pomme.
2. La tailler en petits dés réguliers : c'est la technique de la brunoise.
3. Ajouter quelques gouttes de jus de citron pour limiter l'oxydation.
4. Ciseler finement la ciboulette.

Les Saint-Jacques
1. Éponger soigneusement les noix de Saint-Jacques avec du papier absorbant.
2. Chauffer une poêle avec un filet d'huile.
3. Déposer les noix dans la poêle chaude, sans les serrer.
4. Saisir environ 1 à 2 minutes sur la première face.
5. Retourner délicatement et poursuivre la cuisson environ 1 minute.
6. Ajouter le beurre en fin de cuisson et arroser brièvement les noix.
7. Vérifier la cuisson : les noix doivent être moelleuses et suffisamment cuites à cœur.

Velouté de Potimarron au Neufchâtel AOP & Brochette de Saint-Jacques Snackées au Thym

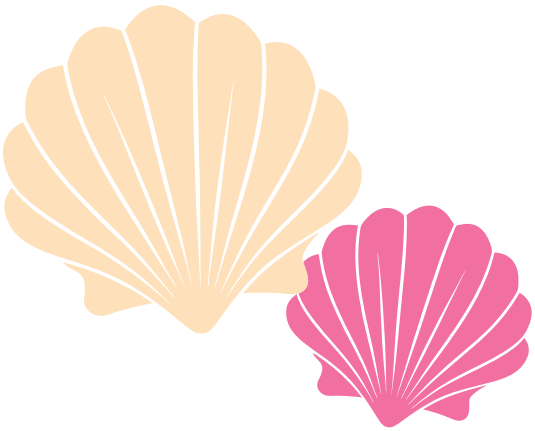
Pour 40 verrines
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 15 minutes
Niveau : facile

LES INGRÉDIENTS

Pour le velouté de potimarron
- 1,2 kg de potimarron bio (1 pièce moyenne)
- 1,2 litre de bouillon de légumes léger (eau et 2 cubes de bouillon)
- 1 cœur de Neufchâtel AOP (environ 200 g)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Une pincée de noix de muscade
- Poivre blanc

Pour les brochettes de Saint-Jacques
- 20 noix de Saint-Jacques fraîches (350 g)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra
- 3 brins de thym frais
- 40 mini-pics à brochette en bambou (8 à 10 cm)

Pour le dressage
- 40 verrines de dégustation (contenance 5 cl)



LA RECETTE PAS À PAS

Le potimarron
1. Laver soigneusement le potimarron sans l'éplucher : sa peau devient tendre à la cuisson.
2. Le couper en deux et retirer les graines et les filaments à l'aide d'une cuillère.
3. Tailler la chair en petits dés réguliers.

La cuisson du velouté
1. Dans une casserole, faire revenir les dés de potimarron pendant 2 minutes avec une cuillère à soupe d'huile d'olive.
2. Ajouter le bouillon de légumes chaud jusqu'à recouvrir les morceaux.
3. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 18 à 20 minutes, jusqu'à ce que le potimarron soit bien tendre.

L'émulsion au Neufchâtel
1. Couper le Neufchâtel AOP en petits dés.
2. Les ajouter directement dans la casserole avec le potimarron chaud.
3. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir une texture parfaitement lisse et onctueuse.
4. Assaisonner avec une pincée de noix de muscade et du poivre blanc.
5. Réserver le velouté au chaud jusqu'au dressage.

Les brochettes de Saint-Jacques
1. Couper les noix de Saint-Jacques en deux dans l'épaisseur.
2. Enfiler une demi-noix sur chaque mini-pic en bambou.
3. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle à feu vif avec les brins de thym.
4. Saisir rapidement les brochettes pendant 30 à 45 secondes au total, en les retournant délicatement.
5. Veiller à conserver des Saint-Jacques moelleuses et légèrement dorées.

Le dressage des verrines
1. Verser le velouté bien chaud dans les 40 verrines (5 cl par verrine).
2. Déposer une brochette de Saint-Jacques en travers de chaque verrine.
3. Servir immédiatement pour profiter du contraste entre le velouté chaud et les Saint-Jacques juste snackées.

Mini-feuilletés « Cœur Normand », Saint-Jacques et Neufchâtel AOP.

Pour 40 bouchées
Préparation : 25 minutes
Cuisson : 12 à 15 minutes
Niveau : facile

LES INGRÉDIENTS

Pour la garniture au Neufchâtel
- 300 g de Neufchâtel AOP (environ 1,5 cœur)
- 1 pomme de Normandie (type Boskoop)
- Poivre du moulin

Pour les feuilletés
- 3 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre (environ 700 g)
- 20 noix de Saint-Jacques sans corail (environ 350 g)

Pour la finition
- 2 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à soupe de lait
- 20 g de graines de sésame ou de pavot
- Un peu d'eau pour souder les feuilletés



LA RECETTE PAS À PAS

La garniture au Neufchâtel
1. Éplucher et laver la pomme.
2. La râper finement.
3. Dans un saladier, écraser le Neufchâtel AOP à la fourchette.
4. Ajouter la pomme râpée et mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.
5. Assaisonner avec un tour de moulin à poivre. Il n'est pas nécessaire de saler, le fromage étant déjà suffisamment salé.

La découpe des feuilletés
1. Dérouler les pâtes feuilletées sur un plan de travail.
2. À l'aide d'un emporte-pièce en forme de cœur ou d'un découpoir rond de 5 cm de diamètre, découper 80 formes au total.
3. Réserver 40 formes pour les bases et 40 pour les chapeaux.

Le montage et le garnissage
1. Déposer les 40 premières formes de pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson.
2. Placer une petite demi-cuillère de préparation au Neufchâtel au centre de chaque forme.
3. Couper les noix de Saint-Jacques en deux dans l'épaisseur.
4. Déposer une demi-noix de Saint-Jacques sur chaque portion de garniture.

La fermeture et la dorure
1. Humidifier légèrement les bords de chaque base avec un peu d'eau.
2. Recouvrir avec les 40 formes de pâte restantes.
3. Souder délicatement les bords avec les doigts pour bien enfermer la garniture.
4. Dans un bol, battre les jaunes d'œufs avec la cuillère à soupe de lait.
5. Badigeonner les feuilletés de cette préparation à l'aide d'un pinceau.
6. Parsemer de graines de sésame ou de pavot pour apporter une touche de croquant.

La cuisson
1. Préchauffer le four à 200 °C (thermostat 6-7).
2. Enfourner les feuilletés sur une plaque recouverte de papier cuisson.
3. Laisser cuire pendant 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que les feuilletés soient bien gonflés et joliment dorés.
4. Sortir du four et laisser tiédir quelques instants avant de servir.

Tartines chaudes « Retour de Pêche », pommes, Neufchâtel AOP et Saint-Jacques snackées.

Pour 40 bouchées
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 8 minutes
Niveau : facile

LES INGRÉDIENTS

Pour les tartines
- 1,5 pain de campagne rustique (environ 20 tranches)
- 2 pommes de Normandie (type Gala ou Cox)
- 300 g de Neufchâtel AOP (environ 1,5 cœur)

Pour les Saint-Jacques
- 20 noix de Saint-Jacques (environ 350 g)
- 40 g de beurre doux normand

Pour la finition
- 1/2 botte de ciboulette fraîche
- Fleur de sel
- Poivre noir du moulin



LA RECETTE PAS À PAS

La préparation du pain
1. Couper le pain de campagne en tranches régulières.
2. Recouper chaque tranche en deux afin d'obtenir 40 supports de taille bouchée.
3. Disposer les morceaux de pain sur deux plaques de cuisson.

Les pommes poêlées
1. Laver les pommes, retirer le cœur et les pépins.
2. Les couper en fines lamelles.
3. Dans une poêle, faire fondre 20 g de beurre.
4. Ajouter les pommes et les faire revenir pendant 3 à 4 minutes.
5. Les laisser légèrement fermes afin qu'elles conservent leur texture à la cuisson.

Le gratinage au Neufchâtel
1. Déposer les 40 premières formes de pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson.
2. Placer une petite demi-cuillère de préparation au Neufchâtel au centre de chaque forme.
3. Couper les noix de Saint-Jacques en deux dans l'épaisseur.
4. Déposer une demi-noix de Saint-Jacques sur chaque portion de garniture.

La fermeture et la dorure
1. Couper chaque noix de Saint-Jacques en deux dans l'épaisseur.
2. Faire chauffer le reste du beurre dans une poêle bien chaude.
3. Déposer les demi-noix de Saint-Jacques et les saisir environ 30 secondes de chaque côté.
4. Veiller à conserver une texture moelleuse.

L'assemblage et la finition
1. Sortir les tartines gratinées du four.
2. Déposer immédiatement une demi-noix de Saint-Jacques chaude sur chaque tartine.
3. Ciseler finement la ciboulette et la parsemer sur les bouchées.
4. Ajouter une pointe de fleur de sel et un tour de moulin à poivre.
5. Servir aussitôt, bien chaud.