

ACCORD TERRE & MER

Stéphane Carrade x Les vignerons du Jurançon



👑 COQUILLES SAINT-JACQUES 👑

AU BEURRE DE JURANÇON MOELLEUX, CÈPES CRUS & CUITS



4 personnes

- 12 coquilles Saint-Jacques
- 25 cl de vin du Jurançon moelleux
- 2 échalotes
- 30 gr de gingembre
- 160 gr de beurre
- 1 citron vert bio
- 10 cèpes de petites tailles
- 2 cuillères à soupe de graisse de canard
- 1/2 botte de persil plat
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 trait de vinaigre de vin blanc
- Sel et poivre





LES **VIGNERONS**
DU **JURANÇON**



1. Ouvrir les Saint-Jacques et prélever uniquement la noix, laver à grande eau et réserver dans un torchon, garder les bardes (tripes) pour une autre préparation.
2. Nettoyer les cèpes au torchon humide, couper quatre cèpes en deux, couper la queue en forme de pointe de crayon, démarrer assez chaud à la graisse de canard, retourner, assaisonner (sel, poivre), ralentir le feu et finir avec une noisette de beurre et du persil ciselé.
3. Pour le beurre monté : il faut réduire le Jurançon avec l'échalote ciselée et le salpicon de gingembre, garder un frémissement et monter au beurre très froid au fouet. Assaisonner.

Crédit photos : Pierre Carton

Recette détaillée en vidéo



4. Filtrer les cèpes crus à la passette.
5. Émincer très finement, assaisonner à l'huile d'olive, vinaigre de vin blanc, jus et zestes de citron vert, fleur de sel de Salies-de-Béarn et poivre.
6. Finition et présentation.
7. Au dernier moment : Snacker les Saint-Jacques à l'huile d'olive dans une poêle antiadhésive. Donner une coloration et finir avec une noix de beurre, sel, poivre.
8. Dresser les Saint-Jacques en assiette creuse, ajouter le beurre, les cèpes cuits, les cèpes crus et finir avec un zeste de citron vert et quelques pousses bio.

Stéphane Carrade

Retrouvez nos vins en ligne : vins-jurancon.fr

Maison des vins du Jurançon - Rue de l'Église 64360 LACOMMANDE

Vinothèque des Vignerons du Jurançon - ZAC du Vert Galant 64110 JURANÇON