

# SAINT-JACQUES SNACKÉES, ÉCRASÉ ET CHIPS DE PANAIS, SAUCE AUX CHAMPIGNONS

*Par le chef Thierry Laux de la Bonne Table*



**Étape 1 :** Commandez chez votre poissonnier 30 coquilles Saint-Jacques décorées (5 pièces par personne).

**Étape 2 :** Épluchez les panais et les pommes de terre (gardez 2 panais pour les chips) et coupez-les en petits morceaux. Mettez-les à cuire dans une casserole, mouillez à hauteur (moitié eau, moitié lait), salez et comptez environ 30 mn de cuisson. Lorsque les légumes sont bien cuits, égouttez-les puis écrasez-les à l'aide d'un fouet ou d'une écumoire pour obtenir une purée. Ajoutez l'huile de noisette puis la crème. L'ensemble doit rester assez consistant.

**Étape 3 :** Pour la sauce : épluchez et coupez les échalotes, mettez-les dans une casserole avec le vin blanc, les champignons et la crème. Cuisez 15 mn à feu doux puis mixez le tout.

**Étape 4 :** Snackez les Saint-Jacques avec juste un peu d'huile d'olive dans une poêle bien chaude 2 mn de chaque côté.

**Étape 5 :** Pour les chips : taillez les panais très fins en chips. Farinez légèrement puis faites frire jusqu'à coloration souhaitée.

**D**epuis 27 ans, Thierry, en cuisine, et Sylvie, en salle, accueillent les Clichois dans leur restaurant familial et leurs proposent leurs généreuses spécialités de la mer.

**Ingrédients pour 6 personnes :** 24 à 30 noix de Saint-Jacques (selon la taille)  
**Ecrasé de panais :** 1,2 kg de panais • 400 g de pommes de terre • 5 cl d'huile de noisette • 10 cl de crème  
**Sauce aux champignons :** 100 g champignons (cèpes, morilles, champignons de Paris... au choix) • 10 cl de vin blanc • 1 échalote • 20 cl de crème  
**Chips :** 200 g de panais



*La Bonne Table*

📍 119, boulevard Jean Jaurès

☎ 01 47 37 38 79

✉ labonnetable92@orange.fr

🌐 labonnetable-clichy.fr



**Accord mets – vin par Sylvie Laux.**



Je propose un chenin de la ville d'où je viens : Angers. Un Savennières du Château du Breuil. »