

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.

Depuis 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 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. »