

Saint Jacques et patates douces selon Guy Martin

Ingrédients pour 4 personnes:

20 noix de saint Jacques
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
sel et poivre du moulin

Mélange 12 épices:

5 g de coriandre
5 g de cumin en grains
1 g de poivre en grains
1 g de poivre de sichuan en grains
2.5 g de fenouil en grains
1 g de graines de carvi
2.5 g de capsules de cardamome verte
15 g de curcuma
2.5 g de gingembre en poudre
2.5 g de piment de cayenne
1 g de poudre de vanille
1 g de safran en poudre

Pour les patates douces:

2 patates douces
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1/2 cuillère à café de 12 épices
1 pincée de sel

Coulis de patates douces:

200 g de patates douces
20 g de miel
1 cuillère à café de vinaigre de Xéres
1 bâton de cannelle de 5 cm
1 feuille de laurier
sel et poivre du moulin

Réalisation:

Le mélange 12 épices:

Dans une poêle sans matière grasse, faire griller les épices en grains, et les réduire en poudre à l'aide d'un mortier ou dans un moulin à café.

Mélanger ces épices avec les épices en poudre.

Les palets de patates douces:

Éplucher les patates douces et les tailler en 20 tranches de 5 mm d'épaisseur. A l'aide d'un emporte

pièce, tailler des palets d'environ 5 ou 6 cm de diamètre.

Placer les palets côte à côte dans une casserole avec de l'huile d'olive, le sel, les douze épices et couvrir à hauteur.

Porter à ébullition et faire cuire à petits bouillons pendant 15 minutes. Réserver les palets dans leur eau de cuisson.

Coulis de patates douces:

Dans une sauteuse verser le miel, la cannelle et le laurier. Faire colorer jusqu'à ce que le mélange brunisse, puis verser le vinaigre.

Ajouter la patate douce en petits morceaux et couvrir d'eau à hauteur.

Saler et faire cuire à petits bouillons.

Égoutter, réserver l'eau de cuisson, ôter la cannelle et le laurier.

Réduire en fine purée, et détendre avec un peu d'eau de cuisson, pour la rendre plus fluide.

Rectifier l'assaisonnement.

Montage et présentation:

Saler et poivrer les saint Jacques, les faire colorer dans une poêle avec l'huile d'olive, pendant 1 minute 30 de chaque côté.

Égoutter les palets de patates douces, et les disposer sur une assiette, et poser dessus une noix de saint Jacques.

Sur le côté, dresser une grande larme de coulis de patates douces.

Saupoudrer les saint Jacques de 12 épices et servir aussitôt.