

COQUILLES SAINT-JACQUES A L'ECRASEE DE POMMES DE TERRE AUX CEPES



Facile

Préparation: 20-25 mn

Cuisson: 30 mn

Pour 4 personnes:

12 ou 16 noix de Saint-Jacques
6 pommes de terre pas trop grosses
250 g de cèpes (petits si possible)
2 pincées de poudre de cèpes séchés
2 càs de crème liquide
1 càs d'échalote émincée finement
1 noix de beurre
2 càc d'huile d'olive (1 + 1)
Sel et poivre du moulin

Cuire les pommes de terre avec leur peau dans de l'eau salée.

Pendant la cuisson des pommes de terre, nettoyer les cèpes au pinceau après avoir coupé le pied terreux. Tailler les pieds en petits dés et émincer les chapeaux en lamelles.

Conserver les plus petits cèpes qui seront simplement sautés quelques minutes, entiers, pour le goût et la déco.

A feu assez vif, faire sauter les dés de cèpes et les lamelles des chapeaux avec l'huile d'olive. Au bout de 5 mn environ, saler poivrer, et réserver sur une assiette.

Eplucher les pommes de terre et les écraser à la fourchette

Lorsque les pommes de terre sont cuites, les écraser avec la noix de beurre et ajouter délicatement la moitié des cèpes sautés à cette écrasée.

Réserver au chaud.

Déglacer la poêle ayant servi à la cuisson des cèpes avec la crème et la poudre de champignons séchés. Assaisonner et réserver.

Au grill ou sur une poêle chauffée très vivement, snacker les noix de Saint-Jacques une minute à une minute et demie sur chaque face. Saler.

Finition et dressage:

Avec un emporte-pièce, dresser l'écrasée de pommes de terre aux cèpes. Déposer des cercles de sauce à la crème et les noix de Saint-Jacques dessus, terminer par un cordon de cèpes sautés.