



**Saint-Jacques en croûte de jambon cru Aoste, fenouil grillé, carottes glacées, émulsion de corail et huile d'aneth**

Temps de préparation : 40 min

Temps de cuisson : 45 min

Recette pour 4 personnes

**Ingrédients**

- 6 tranches de jambon cru « Fines et Fondantes » Aoste (dont 4 tranches pour la croûte des noix de Saint-Jacques)
- 12 noix de Saint-Jacques
- 12 coraux de noix de Saint-Jacques
- 50 g de chapelure
- 30 g de parmesan
- 1 petite gousse d'ail
- 55 g de beurre
- 2 branches de persil plat
- 4 fenouils
- 1 échalote
- 5 cl de cognac
- 25 cl de crème fraîche
- 40 g d'aneth
- 100 g d'huile d'olive
- 4 carottes fanes
- 20 cl d'eau

- 1 cuillère rase de sucre
- Sel

### **Huile d'aneth**

1. Préparer un saladier d'eau glacée. Porter une casserole d'eau à petit bouillon.
2. Rincer les tiges d'aneth puis les plonger une seconde dans l'eau.
3. Les égoutter puis les plonger dans l'eau glacée. Essorer rapidement à la main puis mettre l'aneth dans le mixer avec 100 g d'huile d'olive et le sel.
4. Mixer quelques secondes à puissance moyenne.
5. Déposer un petit tamis au-dessus d'un bol puis y verser l'huile. Laisser couler puis lorsqu'il n'y a presque plus d'huile, presser l'aneth à l'aide d'une maryse. Verser l'huile dans une petite bouteille.

### **Fenouils grillés**

1. Laver puis couper les queues de bulbes de fenouil.
2. Découper des lamelles de fenouil.
3. Déposer les lamelles dans une poêle bien chaude.
4. Ajouter un filet d'huile d'olive.
5. Cuire entre 10 à 15 minutes.
6. Assaisonner de sel et poivre en fin de cuisson.
7. Réserver.

### **Émulsion de corail**

1. Dans une casserole, éplucher et hacher finement l'échalote, la faire suer dans une poêle avec une noisette de beurre.
2. Ajouter le corail des noix de Saint-Jacques puis flamber au cognac (4 cl environ), verser ensuite 25 cl de crème, saler, poivrer. Laisser réduire de moitié.
3. Mixer et filtrer à travers une passoire fine. Réserver.
4. Mixer une deuxième fois, lors du dressage pour obtenir une écume légère.

### **Carottes glacées**

1. Éplucher les carottes et raccourcir les fanes de façon à n'en laisser qu'un bon centimètre. Les ranger les unes à côté des autres dans une casserole.
2. Ajouter 15g de beurre, 1 pincée de sel et le sucre puis mouiller d'eau juste de façon à les couvrir.
3. Poser sur l'eau un disque de papier sulfurisé percé de quelques trous, pour permettre à la vapeur de s'échapper.
4. Faire démarrer l'ébullition, puis poursuivre la cuisson à chaleur plutôt douce entre 15 et 20 minutes.

## Noix de Saint-Jacques

1. Préchauffer le four à 210°.
2. Éplucher la gousse d'ail. Mixer 20 g de beurre, le parmesan, la chapelure, l'ail, les feuilles de persil et 4 tranches de jambon cru Aoste. Étaler finement ce mélange sur une plaque. Déposer la plaque une dizaine de minutes au congélateur.
3. À l'aide d'un emporte-pièce découper des disques du diamètre des noix de Saint-Jacques.
4. Déposer ces disques sur les noix de Saint-Jacques et arroser d'un filet d'huile d'olive.
5. Enfourner pour environ 8 à 12 minutes.

## Dressage

Pour le dressage, commencer par disposer les noix de Saint-Jacques, ajouter les fenouils grillés, les carottes fanes glacées, quelques cuillères d'écume, un filet d'huile d'aneth puis terminer par disposer harmonieusement les dernières tranches de fines et fondantes Aoste sur l'assiette.