

SALADE DE SAINT-JACQUES, CROUSTILLANT DE PIED DE PORC HÙITRES VENDÉE ATLANTIQUE *et jus de citron vert*

POUR 2 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 À 20 MIN.

Ingédients :

- 2 huîtres Vendée Atlantique n° 3
- 4 Saint-Jacques
- 1 pied de porc
- 1 échalote
- 1 citron vert
- Quelques jeunes pousses de salades variées
- 3 feuilles de pâte à filo
- Poivre du moulin
- Sel
- 10 g + 10 g de beurre demi-sel
- Huile d'olive
- Huile de noisette

Préparation :

Faire fondre le pied de porc quelques minutes à feu doux. Ouvrir les huîtres et garder l'eau. Décortiquer le pied de porc. Ciseler les échalotes et hacher les huîtres. Faire suer les échalotes, puis incorporer le pied de porc et hors du feu, le jus d'huître.

Une fois tiédi, ajouter les huîtres au mélange et mouler dans un moule rectangle de 8 cm sur 3 cm et réserver au froid. Rouler le rectangle obtenu dans 3 feuilles de pâte à filo beurrée. Préparer la sauce, mélanger le jus de citron vert avec quelques zestes et les deux huiles.

Tailler des petits croustillants de 2 cm d'épaisseur de pied de porc aux huîtres.

Poêler les Saint-Jacques ainsi que les croustillants dans le beurre clarifié.

Dresser l'assiette : deux Saint-Jacques sur le côté, le croustillant à gauche et la salade en fond d'assiette.



Accord mets & vin :

Pour cette recette insolite, penser à un fief vendéen blanc issu d'un assemblage de chardonnay et de chenin qui apportera structure, richesse et bon équilibre entre vivacité et fruité : une vraie découverte !

Recette proposée par le restaurant
"L'Écume Gourmande", Bouin