



## St Jacques poêlées, poireaux en vinaigrette à l'orange, lard grillé, tuile parmesan



Pour 3 personnes

Prep 5 minutes, cuisson 30 minutes

Cuisson des St Jacques 3 minutes (+ 5 pour préchauffer la poêle)

On peut tout préparer à l'avance sauf les St Jacques qu'on cuira au moment.

12 St Jacques sans coraux (3 ou 4 St Jacques par personne)

4 poireaux (1 à 2 poireau par personne selon la longueur du blanc)

50g parmesan

5 tranches de poitrine fumée

QS Cristaux de sel (Guérande, Maldon, etc.), cerfeuil, poivre, zeste orange, huile végétale neutre

Pour la sauce vinaigrette :

1 csoupe vinaigre balsamique

1 csoupe huile végétale neutre

1 csoupe caramel d'orange

Pour le caramel d'orange

Environ 2 oranges : 100g jus d'orange filtré (récupérer le zeste d'une orange)

50g sucre (moitié du poids de jus d'orange)

1 noisette de beurre

Préchauffer le four à 180°C

Préparer les poireaux, couper et jeter les racines, garder le vert pour une autre utilisation, laver soigneusement si possible sans ouvrir le poireau. Cuire juste ce qu'il faut selon la méthode de votre choix, pour moi au cuit-vapeur. Dès que c'est tendre mais ferme, égoutter.

Pendant ce temps on fait les tuiles de parmesan:

Râper le parmesan et former environ 5 ou 6 tas d'épaisseur uniforme et très fine sur un diamètre d'environ 6 à 8 cm sur une plaque anti adhésive. Enfourner jusqu'à ce que les tuiles commencent à colorer, environ 10 minutes. Dès que ça colore, sortir du four, laisser refroidir 30 et décoller. Laisser refroidir sur la plaque.

Baisser la température du four à 200°C.



### Faire le caramel d'orange :

Zester une des oranges et réserver le zeste sur du papier absorbant. Presser les oranges au dessus d'une passette. Peser le jus et déterminer la moitié de ce poids en sucre.

Chauffer le jus d'orange dans une petite casserole. Garder chaud.

En même temps, cuire le sucre à sec jusqu'à obtenir un caramel, ôter du feu et verser précautionneusement le jus d'orange chaud, attention ça gicle, ça mousse, c'est dangereux. Mélanger vivement, et si un bonbon dur de caramel s'est formé, remettre à bouillir en mélangeant bien jusqu'à dissolution du bonbon. Ôter du feu, laisser légèrement refroidir et ajouter le beurre, mélanger. Laisser refroidir tranquillement.

### On passe enfin aux tranches de poitrine grillées :

Je rappelle que le four doit maintenant être à 200°C.

Placer les tranches de poitrine entre 2 plaques à pâtisserie et enfourner pour environ 15 à 18 minutes. Sortir du four, ôter la plaque du dessus et immédiatement déposer les tranches grillées sur du papier absorbant. Laisser refroidir.

Préparer la vinaigrette en mélangeant vivement pour émulsionner vinaigre balsamique, caramel d'orange et huile végétale neutre.

Tout est prêt.

Placer 3 ou 4 tronçons de poireau au fond des assiettes en ne gardant que le plus tendre.

Planter une tuile entre 2 poireaux pour la coincer.

Casser les tranches de poitrine en 2 et les coincer contre la tuile en formant un V.

Casser encore 2 tranches de poitrine en 2, réserver.

Au moment de servir, chauffer un tout petit peu d'huile dans une poêle anti adhésive sur feu vif.

Sécher les St Jacques dans du papier absorbant. Quand la poêle est très chaude, saisir les St Jacques 1 minute sur chaque face. Saler, poivrer, ôter les St Jacques de la poêle et les disposer sur les poireaux.

J'ai mis 2 St Jacques à plat sur les poireaux, placé une demi tranche de poitrine à plat dessus, placé une 3eme St Jacques sur la poitrine et terminé en plaçant la 4eme un peu inclinée sur le devant de la scène.

Arroser de vinaigrette.

Décorer de cristaux de sel, de quelques pluches de cerfeuil et de quelques poils de zeste d'orange.