



Saint-Jacques rôties au jus de pomme de Granny Smith et sa tuile aux amandes

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Le mollusque bivalve de la famille des pectinites et la rencontre avec la grand-mère verte.

Ingrédients :

- [16 noix de Saint-Jacques](#)
- 1 pomme Granny Smith pour la présentation
- 4 pommes Granny Smith pour jus (200g de jus environ)
- 100 g de beurre doux
- Sel fin et poivre blanc du moulin
- Herbes pour présentation



Tuiles :

- 1 blanc d'œuf
- 25 g de farine
- 5 g de poudre d'amande
- 10 g de beurre doux
- 10 g de jus de citron
- sel fin

Pour 4 personnes





Réalisation de la recette :

Ouvrir les **coquilles Saint-Jacques** et retirer les barbes des noix, puis rincer **sous un filet d'eau claire**. Les réserver au réfrigérateur sur du papier absorbant et un film alimentaire. Laver et couper en morceaux **4 pommes vertes**. Les passer à la **centrifugeuse pour en extraire le jus**. Le verser dans une casserole et le faire réduire de moitié avec le **jus de citron**. Après la réduction, **ajouter le beurre et fouetter pour réaliser une liaison**. Réserver au chaud. Couper la dernière **pomme** en julienne sans la peau. La passer dans un léger jus de citron pour éviter qu'elle noircisse. La réserver au réfrigérateur avec un film alimentaire dessus. Nous allons maintenant réaliser **l'appareil à tuile aux amandes**.

Mettre dans un saladier le blanc d'œuf, ajouter la farine puis mélanger. Verser la **poudre d'amande, le beurre mou** et le jus de citron. Bien mélanger au fouet jusqu'à obtenir une préparation lisse. A l'aide d'une spatule ou d'un pinceau, étaler sur une feuille de cuisson **vos tuiles**. Je laisse à chacun son imagination opérer. Le but est d'apporter un volume à vos assiettes **et un croustillant**. Une fois étaler vos tuiles, les cuire au four 180° C pendant 4 à 6 minutes. En fin de cuisson, les laisser durcir et les réserver dans une assiette. Dans une poêle, **cuire les noix de Saint-Jacques à l'unilatérale**. Cette cuisson se réalise d'un seul côté et sur feu moyen. Ne pas oublier d'assaisonner vos noix avec sel fin et **poivre du moulin**.

Pour le dressage : chauffer votre sauce et la mixer pour donner de la légèreté. Déposer vos noix de Saint-Jacques dans les assiettes chaudes, parsemer de julienne de pomme verte et verser la sauce chaude sur les noix. Disposer votre tuile et quelques brins d'aneth. Servir sans attendre.