

Encornets farcis à la mousse de Saint-Jacques

Ingredients

Mousse de coquilles Saint-Jacques :

400 g de Saint-Jacques avec corail
(fraîches ou surgelées),
10 cl de crème fraîche liquide,
2 œufs,
1 petit citron confit,
Une grosse cuillère de ciboulette,
Sel, poivre

Autres ingrédients :

8 poches d'encornet moyen (15 à 20
cm de long),
½ litre (mini) de bisque de homard,
Whisky ou autres alcools pour flamber
(cognac, armagnac, farigoule),
Piques en bois,
Huile d'olive,
Farine (2 grosses cuillères).

Ustensiles

Grosse cocotte en fonte avec couvercle,
ou faitout épais,
Blender,
Poche à douille.

Grands et fidèles amateurs des vins de La Bastide Saint Dominique depuis de nombreuses années, Dominique et Jean-Luc Dumas nous envoient régulièrement leurs recettes pour des accords mets & vins dignes des plus jolies tables de notre chère France.

La genèse de cette recette remonte à plus de 30 ans. Depuis toujours c'est Jean-Luc qui cuisine les calmars, un héritage de sa maman qui allait en cure à Balaruc près de Sète, et au retour le régalaient d'encornets farcis à la Sétoise.

Aujourd'hui ils partagent avec vous cette recette qui a évolué avec les années. D'après eux, "c'est un principe de la cuisine, partir d'une base, détourner, améliorer, adapter, pour obtenir des accords gourmands. Applicable quel que soit son niveau"... Vos papilles vous remercieront... Régalez vous !

Rien de tel que la finesse et l'élégance d'un superbe Châteauneuf du Pape Blanc pour accompagner ce plat.

La Famille Bonnet à La Bastide Saint Dominique assemble Grenache, Clairette et Roussanne à parts égales dans cette cuvée internationalement notée :

93/100 chez Jeb Dunnock :

(...)"Dotée d'une couleur légèrement dorée, parfum magnifique de tranches de pommes, nectarines, fleurs blanches, chèvrefeuille." (...)

Comment faire ?

Mixer au Blender les ingrédients de la mousse de Saint-Jacques (attention le citron confit doit être petit, comme une pomme noisette, sinon le goût de citron écrase le goût de la St-Jacques).

Mettre la mousse de Saint-Jacques dans un poche à douilles (si pas de poche à douille, mettre la mousse dans un récipient avec bec verseur).

Nettoyer, rincer, essuyer les poches d'encornet. Vérifier si elles ne sont pas percées. Si c'est le cas, ligaturer les extrémités avec de la ficelle de boucher. Remplissez les poches d'encornets au 2/3 de mousse de Saint-Jacques (la mousse prend du volume à la cuisson). Fermer l'encornet avec une pique en bois.

Etape facultative : Dans la cocotte, mettre un fond d'huile d'olive et chauffer. Colorer légèrement les encornets sur leur périphérie. Flamber au Whisky (Cognac ou à la liqueur de farigoule, nom provençal du thym).

Verser la bisque de homard dans la cocotte. Couvrir les encornets de bisque, porter à ébullition. Baisser le feu à frémissement très léger. Cuire 30 minutes, cocotte couverte. A mi-cuisson retourner les encornets.

Retirer les encornets de la cocotte. Faire un roux avec de la farine, de l'huile d'olive, et la sauce de cuisson des encornets (les encornets rejettent beaucoup d'eau, il faut donc épaissir la sauce trop liquide). Replonger les encornets dans la sauce épaissie pour les réchauffer. Servir chaud avec un riz thaï ou une purée céleri/pomme de terre.

