

Chausson de Saint-Jacques aux truffes sauce Périgueux



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour les chaussons :

12 coquilles Saint-Jacques, 2 rouleaux de pâte feuilletée, 1 œuf pour la dorure, 30g de truffe, sel

Pour la sauce :

2 cuillères de fond de veau déshydraté, 100g de Porto, 1 litre d'eau, 10 champignons, 1 oignon, 30g de beurre, 100g de foie gras, 15g de truffe

La purée de potimarron :

¼ de potimarron, sel, sucre, 50g de beurre

La sauce Périgueux :

Cuire pendant ½ heure l'eau, le fond de veau, le porto, l'oignon émincé et les champignons sans réduction. Filtrer, réserver

La purée :

Cuire le potimarron dans un peu d'eau avec un peu de sel, de sucre et le beurre. Lorsque le potimarron est tendre, mixer finement.

Montage :

Fendre les noix de st jacques en 3 et y glisser 2 lamelles de truffe.

Découper 24 cercles de 6cm de diamètre dans la pâte feuilletée étalée finement.

Dorer avec l'œuf battu.

Placer au centre de 12 cercles de feuilletage une noix de Saint-Jacques et recouvrir d'un autre cercle de feuilletage. Bien souder les bords.

Dorer le dessus à l'œuf battu et enfourner 8 mn à 220°.

Dressage :

Ajouter dans la sauce Périgueux la truffe râpée et les dés de foie gras

Napper le fond des assiettes avec la purée de potimarron.

Poser dessus les 2 petits chaussons. Servir la sauce à part.