

# Poêlée de Saint Jacques, risotto de cèpes et asperges vertes, émulsion de jus de truffes, feuille croustillante aux graines de pavot.

## Ingrédients, pour 4 personnes

|                            |      |
|----------------------------|------|
| -st jacques                | 400g |
| -riz arborio               | 200g |
| -cèpes sèches              | 20g  |
| -asperges vertes           | 120g |
| -jus de truffes            | 20g  |
| -feuille de brick 1/4 soit | 4g   |
| -graine de pavot           | 2.5g |
| -oignons                   | 30g  |
| -huile olive               | 20g  |
| -vin blanc                 | 40g  |
| -fond de volaille poudre   | 10g  |
| -crème fraîche uht         | 50g  |
| -sel ,poivre               | pm   |

## Progression

Risotto de cèpes, faire suer les oignons ciselés dans l'huile d'olive, ajouter le riz et bien le mélanger. Faire nacer le riz (légèrement transparent) et ajouter les cèpes sèches. Déglacer au vin blanc et réduire pour évaporer l'alcool, puis mouiller à hauteur avec de l'eau. Assaisonner puis laisser cuire tout en remuant de temps en temps.

Cuire les asperges à la vapeur ou à l'eau bouillante salée, puis les refroidir.

Poêler les st jacques à l'huile d'olive des deux faces, en les assaisonnant.

Emulsion jus de truffes, réduire les oignons ciselés avec du vin blanc, presque à sec, mouiller avec du fond de volaille, laisser cuire, puis crémer.

Assaisonner puis mettre le jus de truffes à la dernière minute (attention au sel à cause du jus de truffes).

Une fois la sauce terminée, donner un coup de mixeur pour l'émulsionner et aérer au fouet.

Feuille de brick, badigeonner d'huile puis mettre les graines de pavot, couper la feuille en 16 comme une tarte. La passer au four 3mn à 180° pour lui donner une légère coloration blonde. Attention mettre une grille par dessus pour éviter que cela s'envole dans le four.

