

Le Journal du Dimanche

LA RECETTE DE

PIERRE AUGÉ

chef de La Maison de Petit Pierre (Béziers)

SAINT-JACQUES POÊLÉES ET POTIMARRON CONFIT, CLÉMENTINES ET CAFÉ

Ingrédients (pour 4 personnes)

12 noix de Saint-Jacques
200 g de potimarron
1 clémentine corse
50 g de café moulu type arabica
Une branche de thym
Les graines du potimarron
4 petits bouquets de mâche
50 ml d'huile d'olive
Fleur de sel et piment d'Espelette

Éplucher et tailler le potimarron en petits dés. Le faire revenir à l'huile d'olive, sans

coloration. Mouiller avec 50 ml d'eau, ajouter le thym. Cuire 3 minutes à feu vif. Faire torréfier dans une casserole le café moulu, seul, 1 minute à feu doux en remuant. Rajouter l'huile d'olive et cuire 3 min. Passer ensuite au chinois pour séparer le café de l'huile. Poêler les noix de Saint-Jacques une minute de chaque côté à l'huile d'olive. Dresser dans une assiette creuse les dés de potimarron, trois noix de Saint-Jacques et l'huile de café. Parsemez avec l'écorce râpée de clémentine, les graines et la mâche assaisonnée.

L'ACCORD

DE BETTANE + DESSEAUVE

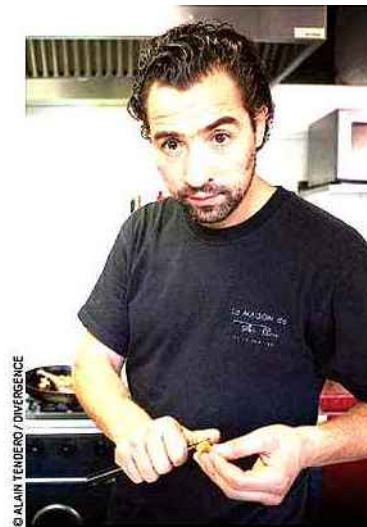
LOUIS LATOUR, AUXEY-DURESSES 2015



Le caractère fruité du potimarron est une bonne réponse au floral d'un chardonnay de Bourgogne. La relative neutralité de ce légume redevenu à la mode ne va pas heurter la palette aromatique complexe d'un auxey-duresses (prononcer aussey) vif et nerveux. Celui-ci nous arrive de la grande maison Louis Latour. Fruité, tendre, gourmand, souple et rond. **29,50 €.**



ALEXIA ROUX



© ALAIN TENDERO / DIVERGENCE