

# NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES, BOUILLON DE VOLAILLE AU LAIT DE COCO ET JARRET DE PORC

*Par le chef Diawara BARSSO*

du restaurant PASCO

75007 Paris

## SYNTHÈSE

Type : Entrée

Difficulté : Moyenne

## TEMPS

Préparation : 1 heure et 30 minutes

Cuisson : 6 minutes

## INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

12 noix de Saint-Jacques

300 g de jarret de porc

1 carotte

1 oignon

Bouquet garni

## Pour le bouillon

1 échalote

5 cl de vin blanc

30 cl de bouillon de volaille

15 cl de lait de coco

Citronnelle

50 g de beurre

Sel, poivre, huile d'olive



## PRÉPARATION

### Cuisson du jarret

Dans une casserole cuire pendant 1h30 le jarret dans de l'eau salée avec le bouquet garni.

### Réalisation du bouillon

Faire revenir les échalotes dans de l'huile d'olive, déglacer au vin blanc puis ajouter le bouillon de volaille (cuire 10 minutes). Ajouter le lait de coco et la citronnelle ciselée (cuire 10 minutes). Hors du feu monter au beurre et garder au chaud.

### Cuisson des Saint-Jacques

Dans une poêle bien chaude dorer les Saint Jacques de chaque côté pendant 1 minute.

## DRESSAGE

Dans une assiette creuse disposer les morceaux de jarret au fond de l'assiette, puis ajouter le bouillon et enfin disposer les noix de saint jacques.

## ACCORD MET / VIN

Vin blanc, vin du sud : un Viognier du Pays d'OC