

# PASCO

## «Noix de Saint-Jacques Plancha, écrasé d'Agria aux Olives Noires et Tuile de Serrano» Chef D. BARSSO

### SYNTHESE

Type : Plat  
Difficulté : Moyenne  
Prix : €€€

### TEMPS

Temps de préparation : 30 minutes  
Temps de cuisson : 20 minutes

### INGREDIENTS (Pour 4 personnes)

20 noix de Saint-Jacques  
1 kg de pomme de terre  
200 g d'olives Noires  
Huile d'olive des Baux de Provence  
4 tranches de Jambon Serrano  
2 oignons blancs



### PREPARATION

#### **La purée d'agria**

Eplucher les pommes de terre et les faire cuire dans de l'eau salée. Egoutter les olives et les couper en 4. Ecraser les pommes de terre à la fourchette et incorporer les olives noires avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive des Baux de Provence.

#### **Les noix de Saint-Jacques**

Décortiquer les noix de Saint-Jacques. Les poêler 2 minutes à l'huile d'olive par face.

#### **Le jambon de Serrano**

Faire préchauffer le four (Thermostat 5 ou 150 °C) et mettre 4 tranches de Jambon Serrano à cuire pendant 10 minutes.

#### **L'oignon frit**

Eplucher l'oignon et le ciseler finement, faire chauffer de l'huile dans une poêle. Faire frire les oignons quelques minutes et égoutter sur un papier absorbant.

#### **Dressage**

Aligner la purée d'Agria avec un moule rectangulaire. Positionner les noix de Saint-Jacques par dessus. Placer la tuile de Serrano sur le Saint-Jacques, puis poser les oignons frits sur le jambon.

A table ! Et bon appétit ...

### REMARQUES

Accord mets et vin : Nous vous proposons d'accompagner ce plat avec un Vin blanc de Loire, un Quincy, AOC 2013, Domaine de Maison Blanche.

### A DEGUSTER : RESTAURANT CHEZ PASCO

74 Boulevard de la Tour-Maubourg - 75007 Paris  
T. 01 44 18 33 26  
Site internet : [www.restaurantpasco.com](http://www.restaurantpasco.com)

