

# SAINT-JACQUES POÊLÉES AU CHOU FLEUR, RÂPÉ DE TRUFFES NOIRES

## PAN FRIED SCALLOPS WITH CAULIFLOWER AND GRATED BLACK TRUFFLE

4 



David BELLIN  
Tokyo / Bistro Chez Benoît



### INGRÉDIENTS

#### Pour les Saint Jacques :

- 12 pièces avec coquilles de St Jacques
- 1 tête de Chou fleur
- 1/4 de pièce de Romanesco
- 20 g de truffes noires
- Beurre
- 100 ml de lait
- Huile d'olive
- Sel/poivre

#### Pour la sauce :

- 12 pièces Bardes de Saint-Jacques
- 50 g d'échalotes
- 50 g d'oignons
- 20 ml d'huile d'olive
- 50 g de beurre
- 100 ml de vin blanc
- 300 ml de fond blanc
- Poivre noir
- Fenouil sec



### INGREDIENTS

#### For the scallops:

- 12 pieces Scallops with shells
- 1 Cauliflower
- 1/4 Roman cauliflower
- 20 g Black truffle
- Butter
- 100 ml Milk
- Olive oil
- Salt/pepper

#### For the sauce:

- 12 pieces Scallop beards
- 50 g Shallots
- 50 g Onions
- 20 ml Olive oil
- 50 g Butter
- 100 ml White wine
- 300 ml White stock
- Black pepper
- Dry fennel



PRÉPARATION >  
METHOD >

*A servir avec / To be served with*

CÔTES DE BORDEAUX



CASTILLON - BLAYE - CADILLAC - FRANCIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION  
ALCOHOL CAN DAMAGE YOUR HEALTH. DRINK IN MODERATION



Campaign financed with the  
help of the European Union

# SAINT-JACQUES POÊLÉES AU CHOU FLEUR, RÂPÉ DE TRUFFES NOIRES

4 



## PAN FRIED SCALLOPS WITH CAULIFLOWER AND GRATED BLACK TRUFFLE

### PRÉPARATION

- Lavez un quart du chou fleur et taillez des sommités d'environ 1 cm de diamètre. Faites de même avec le Romanesco.
- Émincez grossièrement le reste du chou fleur, faites le revenir sans coloration avec le beurre et mouillez avec le lait.
- Salez, et faites cuire à frémissement pendant 15 min environ.
- Mixez et rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Réservez au chaud.



#### La sauce :

- Faites revenir les bardes à l'huile en les desséchant bien.
- Épluchez et émincez grossièrement les oignons et les échalotes.
- Décantez les bardes, ajoutez le beurre, puis faites suer la garniture aromatique. Rajoutez les bardes puis déglacez au vin blanc.
- Laissez réduire de moitié puis mouillez au fond blanc.
- Couvrez puis laissez cuire à frémissement durant 1h environ.
- Passez la sauce au chinois, et faites la réduire si nécessaire.

- Faites chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive.
- Salez les Saint-Jacques puis faites les cuire sur chaque face en leur donnant une belle coloration.
- Ajoutez une noisette de beurre en fin de cuisson puis, dans la même poêle, faites sauter les choux fleur et le romanesco. Salez et poivrez.
- Dressez sur une assiette la purée de chou fleur.
- Posez les Saint-Jacques puis déposez les choux sautés.
- Ajoutez à la sauce la truffe hachée, et saucez généreusement les Saint-Jacques.
- Râpez la truffe fraîche, poivrez et servez.

### METHOD

- Wash a quarter of the cauliflower and cut into pieces of around 1 cm in diameter. Do the same with the Roman cauliflower.
- Roughly chop up the remainder of the cauliflower, cook in the butter without letting it go brown and moisten with milk.
- Add salt and simmer for about 15 min.
- Mix and season with salt and pepper as required and keep warm.



#### The sauce:

- Brown the beards in oil, drying them well.
- Peel and roughly chop the onions and shallots.
- Decant the beards, add the butter then sweat the herbs. Add the beards and deglaze with white wine.
- Reduce by half then cover with white stock.
- Cover and leave to simmer for approximately 1 hr.
- Strain the sauce and reduce if necessary.

#### TO FINISH

- Warm a little olive oil in a frying pan.
- Salt the Scallops then brown them nicely on each side.
- Once browned add a knob of butter. Then in the same frying pan sauté the cauliflower and Roman cauliflower. Add salt and pepper.
- Garnish a plate with the cauliflower mash
- Lay the scallops on top then the sautéed cauliflower.
- Add the grated truffle to the sauce and generously pour over the Scallops.
- Grate some fresh truffle, add pepper and serve.



C A S T I L L O N - B L A Y E - C A D I L L A C - F R A N C S

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION  
ALCOHOL CAN DAMAGE YOUR HEALTH. DRINK IN MODERATION



Campaign financed with the help of the European Union