



Roulés de pommes de terre à la joue de boeuf et noix de Saint Jacques

Pour 4 personnes

*16 noix de Saint Jacques
3 grosses pommes de terre
150g de beurre clarifié
1 joue de boeuf
1 carotte
1 oignon
1 clou de girofle
1 bouquet garni
sel, poivre
4 cuillères à soupe de jus de viande*

Préparation

Cuire la joue de boeuf dans de l'eau avec la garniture aromatique.
Poser la feuille de papier cuisson sur une plaque de four, la beurrer, ensuite tapisser cette feuille de chips de pomme de terre en prenant soin de faire chevaucher ces lamelles. Beurrer généreusement les chips.
Cuissons 150° pendant 10 à 12 minutes.

A la sortie du four émietter la joue de boeuf sur le tapis de pomme de terre. Saler, poivrer et rouler la préparation sur elle-même afin d'obtenir un long cigare, mettre au frigo 1 heure.

Finition :

Découper le croustillant de pomme de terre de la même taille que les noix de Saint Jacques, les poêler à l'huile d'olive ainsi que les noix.
Disposer sur assiette en alternant noix et croustillants, ensuite taguer l'assiette de jus de viande.

Servir aussitôt

Recette proposée par :

Philippe Thomas
Restaurant « Au bon gîte »
3, place Vultrin
88210 Senones
Tel: 03.29.57.92.46