

cuisiner.

RECETTE

PETIT SALÉ DE SAINT-JACQUES ET LENTILLES DU PUY À L'ESTRAGON

Pour 4 personnes

16 Saint-Jacques fraîches
250 g de lentilles du Puy
1 oignon émincé
2 carottes orange
2 carottes jaunes
6 tranches
de poitrine fumée
(½ cm d'épaisseur)
50 cl de crème liquide
10 g d'estragon
2 gousses d'ail
thym et laurier
10 cl d'huile d'olive
Sel, poivre.

1 Dans une casserole, faire suer l'oignon dans l'huile d'olive, sans coloration. Puis ajouter 2 tranches de poitrine taillées en allumettes, les carottes en dés et les lentilles. Mettre 3 fois leur volume d'eau froide non salée. Ajouter le thym et le laurier et cuire à feu doux pendant 20 à 25 minutes.

2 Après cuisson, égoutter la préparation.

3 Dans une casserole, faire réduire la crème, l'ail haché et l'estragon jusqu'à l'obtention d'une sauce bien onctueuse, puis mixer et assaisonner.

4 Ajouter les lentilles à la crème d'estragon. Saler et poivrer.

5 Dans une poêle antiadhésive bien chaude, dorer les Saint-Jacques dans l'huile d'olive 2 minutes de chaque côté. Faire de même pour les 4 tranches de poitrine (sans huile) pour les rendre bien croustillantes.

6 Dans une assiette creuse, disposer les lentilles à la crème, la poitrine et les Saint-Jacques, quelques feuilles d'estragon et dégustez !

La Source, 36 rue Thiers - Vannes.
02 97 53 99 36.



© François Le Divenah

© François Le Divenah

LUDOVIC
ET JEAN-CHARLES
ALLARD

LA SOURCE

Les frères Allard, Ludovic en cuisine, Jean-Charles en salle, ont ouvert, il y a sept ans, un restaurant bistronomique dans le haut de la rue Thiers, qu'ils ont complètement réaménagé en 2015. Dans leur cuisine ouverte à la vue des clients, Ludovic et son équipe mitonnent des plats savoureux, entre terre et mer, qui changent régulièrement selon la saison, le retour du marché et l'inspiration créative du chef.

« Nous ne travaillons que des produits frais et de qualité, avec l'exigence du bon goût et le sens du plaisir partagé. »