

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. »