

Noix de Saint-Jacques, flocons de sarrasin, purée de topinambours et jus d'arêtes



Le chef Emmanuel Monnier a ouvert son restaurant InsTinct en mai 2023.

InsTinct

11, place de la Libération
0797269240

Avec sa cuisine à l'instinct, Emmanuel Monnier propose des plats de saison à base de produits locaux. Adeptes de l'alliance terre - mer, le chef a démontré son savoir-faire pendant 15 ans dans son précédent établissement, Le Puits des saveurs à Séné. Généreux dans ses plats, sa signature reste le ris de veau. *"Je ne peux pas le retirer de la carte"* concède-t-il dans un sourire, en témoignant des demandes de ses clients les plus fidèles. *"Tout est fait maison, jusqu'aux glaces"*, revendique le chef qui a aménagé un jardin à l'arrière de son restaurant, avec un imposant palmier en plein milieu. Passionné de jardinage, Emmanuel Monnier allie ses deux plaisirs en les partageant avec ses clients. *"Parfois j'envoie les plats en salle et ma cuisine est ouverte. Mon objectif c'est de rendre les gens heureux."* Côté intérieur, l'ambiance feutrée avec des fauteuils tapissés d'un velours bleu nuit est rehaussée par des touches de doré et nuancée avec des tons verts. Trois couleurs, comme dans un plat. *"Pas plus de trois éléments dans l'assiette"*, ponctue le restaurateur. Le goût des choses bien faites.

→ Ouvert mardi, mercredi et jeudi midi; vendredi et samedi midi et soir.

Purée de topinambours

Épluchez les topinambours et coupez grossièrement en dés. Les cuire dans du lait et égoutter en fin de cuisson. Ajoutez une grosse noix de beurre, du sel et du poivre et mixez pour obtenir une purée.

Jus d'arêtes

Récupérez les arêtes d'un Saint-Pierre, ou un jus de viande, un fond de veau. Préparez une garniture aromatique avec du thym, laurier, branches de céleri, carottes, oignons et échalotes et disposez le tout sur une plaque à rôtir au four, jusqu'à coloration. Déglacez ensuite au vin blanc et débarrassez dans une casserole. Mouillez à hauteur, laissez réduire avant de filtrer et monter au beurre pour lier la sauce.

Cuisson des Saint Jacques

Quadrillez les noix de Saint-Jacques et trempez les côtés ciselés dans les flocons de sarrasin. Dans une poêle bien chaude, snackez-les en démarrant par la face avec les céréales. Une fois grillées retournez les noix pour finir la cuisson.

Le dressage

Mettez une cuillère de purée dans l'assiette et disposez les noix de Saint-Jacques dessus. Écrasez quelques noisettes et posez-en quelques-unes, ainsi que des branches de cerfeuil pour la décoration. Terminez avec le jus d'arêtes et servez. En entrée ou plat selon votre appétit!

Pour 1 pers.

3 noix
de Saint-Jacques
flocons de sarrasin
topinambours
branches de céleri
carottes
échalotes
oignons
vin blanc
noisettes
cerfeuil

Sel, poivre,
noix de beurre
demi-sel
lait