

# Vente

**LES ÉVALUÉS**  
Les plus regardés  
de l'été

LES ÉVALUÉS

**19**

LES ÉVALUÉS  
Les plus regardés  
de l'été

**SECO**  
A SCHEUNIGES  
ÉVALUÉS  
Les plus regardés  
de l'été

**LAURE**  
BOOSTER  
LES ÉVALUÉS  
Les plus regardés  
de l'été

**LES ÉVALUÉS**  
Les plus regardés  
de l'été

**SPÉCIAL FÊTES**

Le bouquet 48 h pour être au top  
Le Cocktail des idées dernières minutes  
Le Cocktail Un menu chic et pas cher





## Noix de Saint-Jacques rôties en cappuccino

Préparation : 15 min - Cuisson : 7 min

### Pour 4 personnes

- 20 noix de Saint-Jacques ● 160 g de beurre
- 50 g d'échalotes ● 400 g de chanterelles ou de girolles ● 1/3 de botte de ciboulette
- 20 cl de jus de viande ou de fond brun de veau ● 50 cl de lait entier ● 1 pincée de piment de Cayenne ● 1 cuil. à café de cacao
- sel ● poivre

1 Rincer rapidement les noix de Saint-Jacques à l'eau. Les égoutter sur du papier absorbant. Nettoyer et laver les champignons. Éplucher et ciseler les échalotes et la ciboulette.

2 Faire revenir les échalotes avec 30 g de beurre, y ajouter les champignons entiers et la ciboulette. Assaisonner.

3 Faire réduire le jus de viande doucement, dans une petite casserole, puis incorporer 50 g de beurre au fouet pour qu'il soit bien brillant et l'assaisonner selon votre goût.

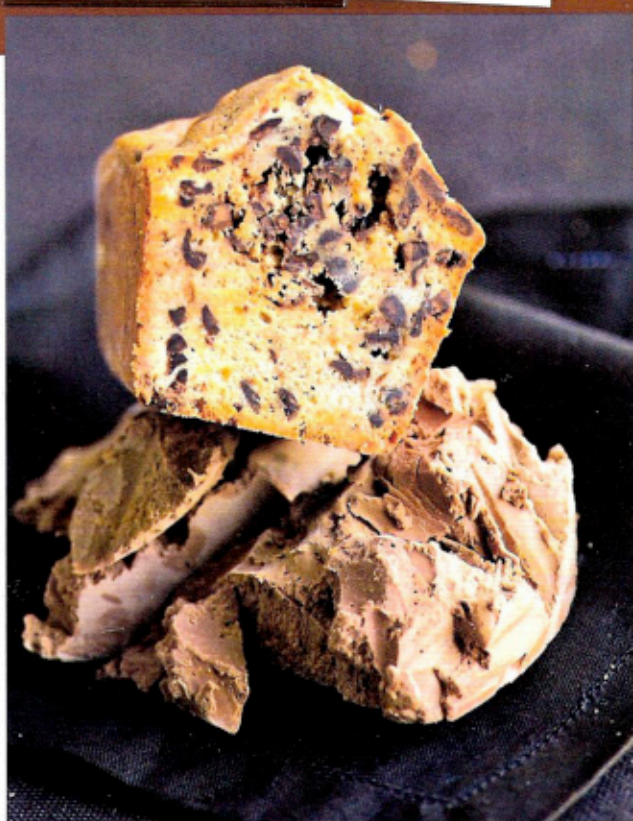
4 Poêler les Saint-Jacques dans 80 g de beurre. Disposer les champignons au centre d'assiettes creuses. Placer les Saint-Jacques tout autour et napper de jus de viande. Faire chauffer le lait et l'émulsionner au mixeur afin d'obtenir une mousse. À l'aide d'une cuillère, prélever et déposer délicatement cette mousse entre chaque noix, puis saupoudrer de cacao et de piment de Cayenne.

**Astuce :** il faut soigneusement sécher les noix de Saint-Jacques avant la cuisson. Ainsi, elles seront correctement saisies à la poêle : croustillantes en surface et moelleuses à cœur.

## Thierry Barot

propose une gastronomie audacieuse qui fait la part belle au chocolat.

[www.grangeagapes.com](http://www.grangeagapes.com)



## Cake au gianduja

Préparation : 20 min - Cuisson : 1 h 10

### Pour 8 personnes

- 200 g de beurre pommade ● 200 g de sucre
- 3 œufs + 1 jaune ● 255 g de farine ● 1/2 sachet de levure chimique ● 145 g de chocolat gianduja
- 300 g de chocolat noir à 66 % concassé

1 Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Dans un saladier, mélanger le beurre avec le sucre. Incorporer un à un les œufs et le jaune. Ajouter la farine et la levure chimique, puis le gianduja coupé en morceaux.

2 Faire fondre le chocolat noir au bain-marie. Le verser dans la préparation précédente sans l'incorporer complètement.

3 Verser dans un moule à cake beurré et fariné. Cuire 10 min à 180 °C puis baisser le thermostat à 150 °C (th.4) et laisser cuire encore 1 h.

**Astuce :** le gianduja peut être remplacé par un chocolat aux amandes aux noisettes ou aux noix.