

"TRIPES" DE SAINT-JACQUES **(Recette d'Olivier ROELLINGER)**

Ingrédients pour 4 personnes :

Barbes de 24 coquilles Saint-Jacques

200 g de sel gros

1 petit oignon

1 grosse carotte

2 grosses noix de beurre

1 cuillère à soupe de vinaigre de Xérès

4 cuillères à soupe de Porto blanc ou autre VDN blanc

25 cl de vin blanc sec

Mettre barbes des Saint-Jacques dans un égouttoir et les frotter vigoureusement avec le gros sel pour faire disparaître la matière "visqueuse" qui les recouvre. Bien les rincer jusqu'à obtenir une belle couleur rosée. Les aligner grosso-modo sur une planche à découper et les débiter en lanières de 1 cm environ.

Dans une casserole, porter à ébullition le vin blanc sec et le flamber pour lui ôter son acidité et son alcool. Réserver.

Passer les carottes et l'oignon à la mandoline équipée d'un peigne de 2 mm. Tailler les bâtonnets obtenus en brunoise.

Dans une grande casserole, faire fondre la grosse noix de beurre. Y saisir les bardes pendant 4 minutes et les transvaser dans une passoire placée au-dessus d'un saladier pour récupérer son jus de cuisson.

Dans cette même casserole et sans la rincer, faire fondre la deuxième grosse noix de beurre. Y faire revenir les dés d'oignon et de carottes sans les faire colorer. Déglacer avec le mélange de vinaigre de Xérès et de porto blanc et ajouter ensuite le jus de cuisson. Laisser bouillonner le tout pendant 1 minute. Ajouter le vin blanc flambé puis les bardes de Saint-Jacques et cuire le tout à petit feu et à couvert durant 50 minutes environ. Surveiller attentivement l'évaporation du liquide. Si besoin, remettre un peu d'eau ou mieux encore, de fumet de poissons ou de crevettes, pas trop corsé.

Répartir la préparation dans des mini cocottes Revol mises au préalable à chauffer au four. Servir immédiatement.