

# **Crèmeux de topinambour et St Jacques, chips de Pata Negra, truffes de Touraine d'Henri Leclerc**



**Le Chef Henri Leclerc de La maison des Halles à Tours (37) nous propose cette recette festive et**

# **gourmande.**



## **Ingrédients pour 4 personnes**

12 belles noix de St Jacques de nos côtes  
450 g de topinambour du Val de Loire  
2 fines tranches de jambon ibérique Pata Negra  
25 cl de crème liquide  
25 cl de fond blanc de volaille ou de bouillon de légumes  
4 cl d'huile de truffe  
1 belle truffe Melanosporum de Touraine  
20 g de noisettes torréfiées  
Fleur de sel et poivre du moulin  
Une petite botte de cerfeuil

## **Les chips de jambon ibérique Pata Negra et de topinambour**

Détaillez 6 médaillons (de la taille des noix de st jacques) dans la tranche de jambon ibérique à l'aide d'un emporte-pièce et séchez au four à 150 °C max entre deux plaques. Laissez reposer à la sortie du four, elles doivent être bien croustillantes.

Passez à la mandoline un topinambour le plus fin possible et le frire rapidement pour réaliser des chips. Débarrassez sur du papier absorbant et salez.

## **Le crémeux de topinambour**

Rincez et brossez les topinambours (en réserver un pour réaliser les chips), pelez et émincez-les grossièrement.

Cuisez aussitôt les topinambours dans le fond blanc et la crème liquide 20 à 30 minutes à petit bouillon à couvert. Mixez au blender ou à l'aide d'un mixer, ajustez l'assaisonnement. Passez au chinois étamine pour un résultat encore plus fin si nécessaire.

## **La cuisson des noix de St Jacques**

Pour réussir la cuisson, sortez vos noix de st jacques 15 minutes avant de les cuire.

Chauffez à feu vif une poêle anti adhésive puis huilez très légèrement les noix de St Jacques, salez, poivrez et lancez aussitôt en cuisson avec une petite noix de beurre (les st Jacques doivent être saisies). Donnez une belle coloration sur chaque face quelques secondes, et préservez leur coté nacré à l'intérieur.

### **Le dressage (dans une belle assiette creuse ou un joli bol)**

Versez au centre de l'assiette une louche généreuse de crémeux, disposez délicatement trois noix de St Jacques et salez très légèrement de fleur de sel et poivre du moulin. Ajoutez quelques noisettes torréfiées et concassées puis harmonieusement sur chaque St Jacques une chips de Pata Negra et une petite chips de topinambour. Terminez en versant un soupçon d'huile de truffe, quelques pluches de cerfeuil et râpez avec parcimonie les copeaux de truffe.

Dégustez sans attendre.

### **La Maison des Halles**

19 place des Halles

37000 Tours

02 47 39 96 90

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

## **RELIRE**

En cuisine avec Henri Leclerc et son équipe à La Maison des Halles

La tarte au citron, revisitée par Henri Leclerc, chef de La Maison des Halles à Tours

Henri Leclerc, La Maison des Halles « En cuisine ce que l'on fait... »

Dos de cerf sauce Grand Veneur

Un menu en images à La Maison des Halles