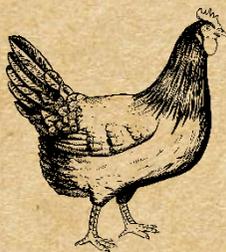
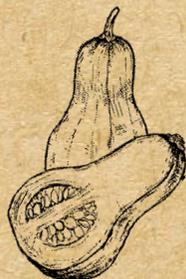


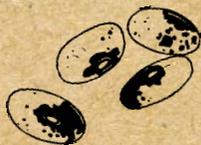
## Les Trésors vivants font recette



Poule du Berry



Courge Sucrine du Berry



Haricots de Chevilly

## Recette du lycée hôtelier Jacques Cœur Bourges (18)



## Coquille saint Jacques flambée, Courge sucrine du Berry et Haricots de Chevilly en trompe-l'œil.

pour 4 personnes

### Fond blanc de volaille Poule du Berry :

- 500 g d'aïlerons et os de poule du Berry
- 200 g de carotte, oignon, bouquet garni
- 1,5 L d'eau

Concasser les os, blanchir départ eau froide. Écumer, ajouter la garniture aromatique, cuire à douce ébullition 1 heure. Passer au chinois, et réserver le fond.

### Purée de courge sucrine du Berry :

- 1 kg de sucrine du Berry
- 200 ml de fond blanc de volaille
- 50 g de beurre
- 50 g de crème

Éplucher, laver et détailler en morceaux réguliers la courge. Faire suer au beurre les morceaux sans coloration. Mouiller avec le fond blanc de volaille, saler, cuire 15 min. Égoutter, puis passer la pulpe au moulin à légumes. Dessécher sur le feu pour amener à consistance de purée sèche. Ajouter la crème.

### Purée de haricots Chevilly de Touraine :

- 600 g de haricots de Chevilly
- 2 L de fond blanc de volaille Poule du Berry (cf ci-dessus)
- 100 ml de crème liquide

La veille, faire tremper les haricots dans de l'eau froide au frais. Égoutter. Mouiller avec le fond blanc de poule noire du Berry, cuire à feu doux durant 1 h. Saler 15 min avant la fin de la cuisson. Égoutter les haricots, les écraser au moulin à légumes. Mettre au point, détendre avec du fond blanc puis crémer.

### Décor feuilletage :

- 400 g de pâte feuilletée
- 30 g de beurre

Abaisser la pâte, découper des formes de coquilles St Jacques. Beurrer copieusement deux plaques au beurre pommade, avec un pinceau. Disposer la pâte entre 2 plaques ; maintenir avec un poids. Cuire au four à 180°C pendant 10 min.

### Les St Jacques et le dressage :

- 50 ml de Cognac
- 12 noix de St Jacques coraillées
- 50 ml de Noilly-Prat vermouth
- 40 g de beurre clarifié
- 200 ml de crème liquide

Saisir les noix de Saint-Jacques dans le beurre très chaud pour colorer. Flamber au cognac. Retirer les noix de Saint Jacques. Réduire le jus, verser le Noilly, crémer. Réduire à consistance nappante.

Dresser les garnitures en référence aux noix de st Jacques. Mouler dans un petit emporte-pièce la purée de haricots, faire une quenelle de purée de courge sucrine à l'aide de deux cuillères à entremet. Déposer au centre de l'assiette un socle de haricots, et planter le décor en feuilletage verticalement. Déposer les noix flambées et leur sauce.