

# Brochette de coquilles Saint-Jacques dorées aux pistaches éclatées, déclinaison de topinambours

Pour 6 personnes

## Ingrédients :

6 kgs de coquilles St-Jacques (4/5 pièces au kilo)  
1 oignon  
1 blanc de poireau  
30 gr de gingembre  
Quelques tiges de persil  
100 gr de pistaches décortiquées  
1,2 kg de topinambours  
1 grosse pomme de terre  
100 gr de crème épaisse  
¼ de botte de persil  
Huile pour friture  
150 gr de beurre frais  
Sel, poivre du moulin

## Préparation :

Décoquiller ou faire décoquiller par votre poissonnier les Saint-Jacques, réserver les barbes, rincer plusieurs fois à l'eau claire. Egoutter et réserver.

Entreposer vos coquilles filmées dans votre réfrigérateur; tailler l'oignon, le poireau, le gingembre épluchés et le persil taillés en dés.

Etuver ces légumes dans 20 gr de beurre. A jouter les barbes égouttées, le vin blanc et 1 litre d'eau, laisser cuire à frémissements durant 45 minutes.

Passer ce bouillon et le réduire jusqu'à obtenir 1 dcl .Réserver.

Eplucher la pomme de terre et les topinambours, rincer si besoin ; réserver dans du papier film les 3 plus beaux topinambours pour en faire des chips. Couper le reste ainsi que la pomme de terre en gros cubes, cuire dans une grosse casserole d'eau salée, vérifier la cuisson a l'aide d'un couteau, égoutter lorsque ces derniers seront cuits.

Passer au presse purée ou au tamis, réunir le tout dans un casserole et y ajouter la crème fraîche en fouettant. Rectifier l'assaisonnement et ajouter 50 gr de beurre.

Concasser vos pistaches, rouler les noix sur ces dernières, monter 4 a 5 noix sur des pics en bois et les faire dorer à la poêle dans un mélange huile /beurre durant 2 à 3 minutes selon vos souhaits.