

Coquilles végétaliennes façon Mile

Pupovac



🍴 4 portions · ⌚ prep. 45m · 🕒 cuisson 25h

Transformation du daikon en « noix de Saint-Jacques » : dashi long au kombu, shiitakés et cèpes séchés (24 h), cuisson lente dans le dashi filtré aux zestes de citron, déshydratation intermédiaire, saisie finale au beurre monté à l'ail et au thym façon Saint-Jacques classique. Texture souple-fondante et registre gustatif proche du coquillage.

Europe

INGRÉDIENTS

☐ kombu, essuyé avec un chiffon sec, ne jamais rincer	30 g	☐ huile neutre	15 ml
☐ shiitakes seches	30 g	☐ beurre, ou beurre végétal, en dés	30 g
☐ cèpes seches	10 g	☐ branches de thym	3
☐ daikon, gros, calibre régulier	1 1/2 kg	☐ gousses d ail, en chemise, écrasées	2
☐ citron jaune, non traité, uniquement le zeste jaune, éviter le blanc amer	1		

PRÉPARATION

— Jour 1 — Dashi long —

1. Dans un bocal hermetique, verser 2 L d'eau froide et ajouter le kombu, les shiitakes seches et les cèpes seches.
2. Fermer et laisser infuser au réfrigérateur 24 heures. L'infusion à froid extrait le maximum d'umami sans amertume.
3. Ce volume permet de couvrir les tranches pour la cuisson et de garder assez de dashi pour préparer la sauce d'accompagnement en réduction.

— Jour 2 — Découpe des coquilles —

4. Peler le daikon et le couper en tranches de 2,5 cm d'épaisseur — viser une vingtaine de « coquilles ».
5. Sur une face de chaque tranche, pratiquer un quadrillage superficiel de 3-4 mm de profondeur, comme pour une véritable noix de Saint-Jacques. Cette face recevra la saisie finale.

— Cuisson dans le dashi —

6. Préchauffer le four à 150°C.
7. Filtrer le dashi au chinois ou au filtre à café papier, presser légèrement les champignons pour extraire le liquide. Réserver les champignons pour un autre usage.

8. Disposer les tranches de daikon dans un *plat allant au four avec couvercle*. Verser le dashi filtré à mi-hauteur des tranches.
9. Couvrir et enfourner *75 minutes* à mi-hauteur. Retourner les tranches à mi-cuisson et ajouter les zestes fins d'un *citron jaune* répartis dans le bouillon.

— **Déshydratation** —

10. Retirer les tranches délicatement à l'écumoire, les égoutter sur du papier absorbant.
11. Les disposer sur les grilles d'un *deshydrateur*. Programmer à 70°C *75 minutes*. Le daikon doit devenir souple, tendre, et sa surface sèche au toucher — sans se rétracter excessivement.
12. Le bouillon restant peut être réduit et servir de sauce (voir note).

— **Saisie et service** —

13. Dans une *poele en fonte* bien chaude, verser 1 càs d'*huile neutre*.
14. Poser les coquilles côté quadrillé vers le bas. Saisir à feu vif *2 minutes* sans y toucher jusqu'à belle coloration brune sur les incisions.
15. Retourner. Ajouter le *beurre*, les *branches de thym* et les *gousses d ail*.
16. Arroser les coquilles à la cuillère avec le beurre mousseux pendant *2 minutes*. Le beurre doit noisetter légèrement, pas brûler.
17. Servir immédiatement, deux à cinq coquilles par personne selon le rôle (dégustation, entrée, plat).

Sauce d'accompagnement : réduire le bouillon de cuisson filtré à feu vif jusqu'à consistance sirop léger — environ un cinquième du volume, la sauce doit napper la cuillère. Monter au beurre froid en dés hors du feu (30 g pour 100 ml de réduction). Rectifier en sel si nécessaire. Napper les coquilles au service.

Dressage entrée gastronomique : une purée de céleri-rave ou de topinambour comme lit, trois coquilles au-dessus, quelques gouttes de sauce dashi réduite, une pluche de cerfeuil ou d'oxalis, une pointe de zeste de citron râpé.

Note technique déshydratation : à 70 °C 75 min, la texture obtenue est souple-fondante, très proche du coquillage. Prolonger jusqu'à 90 min si la surface est encore humide. Ne pas dépasser — au-delà, la coquille se contracte et perd son moelleux central.

Variante fumée : ajouter 5 min de fumage à froid au bois de pommier après la déshydratation, avant la saisie. Rapproche du registre Saint-Jacques grillée-fumée.

Sur le kombu : ne jamais le rincer (les cristaux blancs à la surface sont du glutamate, à préserver). Ne pas presser fort au moment de filtrer, sinon amertume.

Les shiitakés et cèpes réhydratés récupérés ne se jettent pas : hachés fin et sautés au beurre, ils font une garniture excellente, ou entrent dans une farce ou un risotto.

experimental

dehydrated