

**"Pot au feu" de Coquilles Saint Jacques d'Erquy Légumes oubliés et truffe  
d'automne**

**Pot au feu**

2 kg de queues de bœuf, 1 carotte, 1oignon clouté, 1 poireau, 1 bouquet garni

Faire légèrement colorer la queue de bœuf. Mouiller avec du bouillon de poule à hauteur, porter à ébullition, écumer. Ajouter la garniture aromatique et le bouquet garni, et cuire 3 heures à petit bouillon. Passer dans un linge. Réserver.

**Légumes oubliés**

1kg Rutabaga, 1kg Panais, 500gr Racine de persil, 500gr Pomme de terre vitelotte, 300gr Carotte jaune, 200gr Truffe d'automne.

Détailler les légumes, les cuisiner individuellement au bouillon de queue de bœuf, les glacer et réserver.

**Coquilles Saint Jacques**

30 pièces

**Dressage**

Colorer les noix de Saint Jacques à l'huile d'olive, les tourner et finir la cuisson 1 à 2 minutes au four selon la taille avec une noisette de beurre et de fleur de sel.

Dresser les légumes chauds dans une assiette creuse, Ajouter 3 noix de Saint Jacques et 3 copeaux de truffes, Ajouter le bouillon et servir aussitôt.