

Recette proposée par **Bernard Schaeffer**

Noix de Saint Jacques à la plancha, topinambours et sauce à la Côte-Rôtie.

Cuire les topinambours dans une casserole d'eau salée, puis les écraser à la fourchette, assaisonner sel poivre huile d'olive.

Sauce au vin : faire un caramel blond avec deux cuillères de miel, mouiller avec un demi-litre de Côte-Rôtie et une échalote finement coupée, réduire puis crémier légèrement, sel poivre

Cuire les Saint-Jacques à la plancha à l'huile d'olive ou dans une poêle deux minutes sur chaque face.

Dresser et servir bien chaud.