



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Noix de Saint-Jacques au champagne .



Ingrédients pour 1 personne :

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| - 1 verre champagne brut demi sec | - 6 cl de crème fraîche liquide |
| - 1/2 poireau | - 80 g de champignons de Paris |
| - 2 cl de lait 1/2 écrémé | - Fleur de sel |
| - 3 c.à.s d'huile d'olive | - Jus de citron |
| - 4 grosses noix de St-Jacques | - Piment d'Espelette |
| - 40 g de beurre | - Sel, poivre 5 baies moulues |

- Décongeler les noix de Saint-Jacques 2 heures avant le début de la préparation
- Mixer finement les champignons et arroser d'un filet de jus de citron
- Cuire les champignons à la poêle avec du beurre, de l'huile, du sel et du poivre 5 baies
- Nettoyer, puis émincer en julienne le poireau, le cuire lentement à la poêle avec de l'huile
- Rajouter des noisettes de beurre froid, saler et poivrer. Réserver les poireaux et les champignons
- Chauffer le beurre et l'huile dans une poêle, déposer délicatement les noix de Saint-Jacques
- Cuire à feu doux 2 minutes de chaque face. Bien vérifier la cuisson
- Ajouter du sel, du poivre et le champagne, faire réduire 2 minutes avec les Saint-Jacques
- Retirer les St-Jacques et ajouter le lait, la crème liquide et le piment d'Espelette
- Chauffer à feu doux quelques minutes, puis mixer au mixeur plongeant pour former une émulsion
- Déposer dans une assiette le lit de poireaux, 4 ronds de mixture au champignons
- Déposer par-dessus les St-Jacques. Remixer brièvement l'émulsion, et napper délicatement les noix
- Saupoudrer les St-Jacques d'un peu de fleur de sel. Servir immédiatement

Conseils :

- Cuire les St-Jacques dans une poêle séparée pour ne pas altérer sa saveur (utiliser des noix sans corail pour cette recette)
- Les noix de St-Jacques doivent être blanches claires non translucides et ne pas se fissurer par la cuisson
- Essayer de conserver les noix au chaud (mais pas sur le feu) le temps de la préparation de l'émulsion
- Augmenter les proportions de sauce, car elle est vraiment gouteuse et lie parfaitement les St-Jacques aux poireaux

