

**Brochettes de coquilles Saint-Jacques rôties a la citronnelle fraîche,  
fondue d'endives au citron vert**

(recette de Jean-Jacques Barbot, restaurant L'Alambic à Vichy)



(Pour 4 personnes)

*24 belles coquilles Saint-Jacques (décoquillées et nettoyées par votre poissonnier)  
4 branches de citronnelle fraîche + 2 branches pour la sauce (boutiques ou  
restaurant asiatiques)*

*8 grosses endives bien blanches*

*2 citrons verts – sirop de sucre pour confire les zestes*

*3 dl de crème fleurette UHT*

*2 dl de jus de cuisson de moules de Bouchot*

*huile d'olive*

*beurre*

*fleur de sel*

*poivre blanc du moulin*

*une pointe de curcuma*

*sucre en poudre*

Lever les zestes de citron vert, les tailler en fine julienne, les blanchir 2 fois à l'eau froide et les faire confire dans un sirop de sucre.

Presser les jus des 2 citrons verts. Réserver.

Enfiler les noix de Saint-Jacques sur les branches de citronnelle (6 par personnes).

Réserver les brochettes au frais.

Couper les endives en deux, retirer le centre (partie la plus amère), émincer le reste en petits morceaux. Saupoudrer de 4 cs de sucre en poudre et verser le jus des citrons verts. Faire compoter doucement dans une casserole avec un peu de beurre et les zestes de citrons confits pendant 10 à 15 minutes. Assaisonner avec le sel et le poivre.

Faire bouillir le jus de moules avec les 2 branches de citronnelle hâchées restante et le curcuma. Réduire de moitié, ajouter la crème et laisser réduire jusqu'à obtenir une consistance nappante. Passer au chinois et réserver au chaud. Assaisonner les Saint-Jacques avec la fleur de sel et le poivre, les faire revenir à l'huile d'olive et au beurre dans une poêle anti-adhésive très chaude, 1 minute de chaque côté.

Egoutter les endives confites et les poser au centre de 4 assiettes chaudes en les étalant.

Poser sur chaque lit d'endives une brochette de Saint-Jacques avec un cordon de sauce autour. Ajouter une petite tomate cerise et un brin d'aneth pour la décoration.