



COQUILLES SAINT JACQUES EN SAUCE ACIDULEE-CREMEE



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 20 + 2 mn

Pour 4 personnes:

12 noix de coquilles Saint Jacques (ouvertes et préparées par le poissonnier)

300 g de choux de Bruxelles

3 échalotes émincées finement

2 verres de vin blanc très sec

Le jus d'½ citron

Sel

Fleur de sel et poivre du moulin

1 noisette de beurre

1 càc d'huile d'olive

3 càs de crème fraîche liquide

Passer le noix de SJ sous l'eau et les poser sur un papier absorbant.

Les choux:

Laver les choux et avec un couteau couper la base de manière à pouvoir enlever une bonne vingtaine de feuilles sans les abîmer.

Porter une casserole d'eau à ébullition et blanchir ces feuilles 1 mn. Les passer immédiatement dans l'eau bien froide puis les égoutter sur un papier absorbant. Réserver.

Remplir à nouveau la casserole et, dès que l'eau bout y verser les choux entiers pour 1 mn. Jeter l'eau et recommencer une nouvelle fois. A la troisième eau, saler un peu et laisser cuire à frémissement. Vérifier la cuisson avec une pointe de couteau. Plonger dans l'eau froide pour garder la belle couleur verte et égoutter aussitôt. Réserver.

La sauce crémée acidulée:

Pendant la cuisson des choux, dans une autre casserole, verser le vin blanc et les échalotes. Faire évaporer jusqu'à ce qu'il ne reste plus de liquide. Ajouter le ½ jus de citron, la crème et donner un bouillon. Saler et poivrer. Réserver.

Les noix de Saint Jacques: Chauffer un poêle avec le beurre et l'huile d'olive à feu vif et cuire les noix 1 mn sur chaque face.

Dressage:

Sur des assiettes chaudes si possible, poser au milieu une ligne de sauce assez large avant de la recouvrir avec les Saint Jacques.

Disposer de chaque côté un rang de petits choux (comme dans un jardin) et de l'autre quelques pétales.

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...

