



## COUSCOUS DE COQUILLES SAINT JACQUES



### **Pour 6 personnes :**

24 noix de St Jacques (on garde les barbes pour faire le jus)  
Quelques pincées de poudre d'épices à couscous  
2 sachets de couscous à cuisson rapide  
Une quinzaine d'abricots secs  
Quelques amandes mondées  
1 feuille de brick (facultatif)  
Sel et poivre, huile d'olive

Avec les barbes, faire un fond comme celui que je vous indique ici, en remplaçant les carapaces de crevettes par les barbes de SJ. Vous pouvez aussi utiliser un fond de poisson ou de crevettes congelé. Il suffit de le faire réduire avec une petite pincée d'épices à couscous de façon à ce qu'il devienne un peu sirupeux.

Faire bouillir une casserole d'eau salée et mettre vos sachets de semoule pour une minute. Pendant ce temps, couper les abricots en petits dés.

Quand la semoule est égouttée, la remettre dans la casserole avec une noix de beurre et les dés d'abricots. Assaisonner et réserver au chaud.

Passer quelques secondes les amandes mondées à la poêle, les réserver.

Saupoudrer les CSJ d'une pincée d'épices sur une seule face ; cuire d'abord le côté non épicé dans une poêle chaude pour les faire griller. La cuisson prend environ 1 mn sur chaque face. L'intérieur doit être chaud mais à peine cuit.

Si on veut, on peut découper des ronds dans de la pâte à brick, les badigeonner d'huile et les saupoudrer d'épices et de graines de pavot, mais si c'est joli, c'est plus pour la déco que pour autre chose...

### Dressage :

Pendant la cuisson des SJ, mouler la semoule avec un emporte-pièce dans les assiettes chaudes, ajouter quelques gouttes de sauce et terminer par les noix bien dorées.