

8 février 2008

**Petit ragoût de coquilles St Jacques, moules de bouchot,
aux 2 pommes et crème de pommeau**

(pour 4)

*1 kg de moules de bouchot
1 l de cidre brut
12 coquilles St Jacques fraîches décoquillées et nettoyées
2 pommes fruits a chair ferme (variété « tentation »)
1 cuillère a soupe de sucre cristallisé
3 pommes de terre moyenne à chair ferme cuite à la vapeur (amandine)
5 dl de crème fleurette UHT
2x1 dl de Calvados
1,5 dl de pommeaux (équivalent du pineau des Charentes, mais élaboré à partir de
calvados et cidre)
dés de tomates ou ½ tomate cerise
pluches de cerfeuil ou feuilles de sauge pour la décoration
huile d'olive
beurre
sel fin, poivre du moulin
un peu de ciboulette ciselée*

Nettoyez les moules et les faire cuire dans le cidre, égouttez-les et décortiquez-les, réservez.

Filtrez le jus et faites-le réduire de moitié

Lavez les pommes et épluchez-les, gardez les peaux et l'intérieur avec les pépins. Coupez les pommes en petits dés 0,5cm sur 0,5cm, réservez.

Faites revenir au beurre les peaux de pomme et les intérieurs avec le sucre, faites légèrement caraméliser et flamber avec le calvados, ajoutez ensuite le jus de moule et laissez cuire pendant 10mn à feu doux , ajouter ensuite la crème et continuer la cuisson jusqu'à une consistance nappante, mixez et passez au chinois étamine, rectifiez l'assaisonnement , ajoutez le pommeaux , et réservez au chaud.

Faites sauter les dés de pomme et flambez-les au calvados, réservez.

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en dés comme les pommes

Coupez les noix de Saint-Jacques en dés 1cm sur 1 cm

Partagez ensuite en 4 parts égales les moules, les dés de pomme, les dés de pomme de terre, faites de même avec les st jacques

Répartissez la sauce dans 4 petites casseroles, faites chauffer, mixez et versez une part de garniture dans chaque. Mélangez délicatement, ajoutez en dernier les saint jacques et laissez frémir pendant 1 mn maxi.

Versez ensuite dans des petites cassolettes chaudes, saupoudrez avec la ciboulette, les dés de tomates et les pluches de cerfeuil ou les feuilles de sauge.

Source : Recette de Jean-Jacques Barbot, L'Alambic, Vichy pour La Chronique du Lecteur, Le Blog-notes de Lolotte