

Nage de St jacques au caramel de citron confit, poivre vert et beurre salé



Pour 4 personnes

16 noix de St Jacques si possible sans corail. Le nombre de pièces est à déterminer en fonction de leur taille.

1 csoupe sucre

750ml bouillon de crevettes (maison ou bien du commerce. A défaut, du bouillon de légumes.)

3 à 7 grains de poivre vert selon le goût (poivre sec Ducros pour moi)

1/2 citron confit moyen (prendre 1 citron entier s'ils sont petits. On ne consomme que l'écorce)

50g beurre salé très froid et coupé en petits dés

1 jus de citron

8 brins de ciboulette, 4 feuilles de persil haché et sel noir du Pacifique pour la déco

Préparer un cuit vapeur en plaçant au fond du panier un film plastique percé de nombreux trous. Y déposer les St Jacques, réserver au frigo.

Préparer le bouillon. Y faire bouillir 5 minutes puis infuser 10 minutes l'écorce du citron confit coupée en dés et les grains de poivre concassés. Attention, avec 7 grains c'est très piquant, mais c'est très bon aussi, quand on aime ça... Filtrer et garder au chaud.

Dans une casserole à bords hauts, chauffer le sucre à sec jusqu'à obtenir un caramel ambré.

Déglacer avec le bouillon chaud, attention, ça mousse, ça monte, c'est dangereux! Laisser bouillir doucement pour dissoudre les éventuels morceaux de caramel. Garder à feu minimum pour que ça reste chaud le temps de cuire les St Jacques.

Mettre l'eau du cuit-vapeur à bouillir. Quand la vapeur se dégage, placer le panier préparé et le couvercle et laisser cuire jusqu'à ce que les noix s'opacifient. Cela va très vite, 3 à 5 minutes maximum.

Pendant que les St Jacques cuisent, ajouter petit à petit le beurre très froid coupé en petits dés au bouillon et fouetter. Quand c'est prêt, ajouter 1/2 jus de citron et servir. Entre le bouillon et le beurre salé, c'est assez salé.

Verser le bouillon dans les assiettes. Déposer délicatement les noix de St Jacques. Arroser du reste du jus de citron. Décorer avec sel noir (seulement sur les St Jacques) et ciboulette.