

PETITE CREME FROIDE DE ST JACQUES CRISTALLINES DE CITRON VERT



Pratique, car ces verrines se préparent à l'avance, elles doivent reposer quelques heures au frais.

Ingrédients : Pour 20 verrines de 30 ml

- 30 petites noix de St Jacques sans corail,
- 20 petites noix de St Jacques sans corail poêlées,
- 25 cl de vin blanc sec,
- 5 gr de gélatine,
- 35 cl de crème fleurette
- 2 petites échalotes,
- 10 cl de fumet de poisson Ariaké,
- Sel, poivre, huile d'olive,
- Piment d'Espelette
- Zestes de citron vert,

Décoration : Les cristallines de citron vert.

Couper quelques fines tranches du citron vert entier non zesté.

Méthode 1 : Les disposer sur un silpat, ajouter une pointe de sucre et du poivre. Faire sécher au four à 100° durant environ 1 h.

Méthode 2 : Tremper les rondelles de fruits dans un sirop de sucre (200 gr de sucre dans 20 cl d'eau) poivré et vanillé chaud, laisser le tout trempé quelques minutes et ensuite bien laisser égoutter puis sécher au four à 100°C environ.

Préparation :

Ramollir la gélatine à l'eau froide. Mixer grossièrement les 30 petites noix de St Jacques, réserver les autres.

Préparer le fumet de poissons en laissant infuser le sachet.

Faire suer une échalote finement ciselée à l'huile d'olive, ajouter le fumet de poissons et le vin et réduire aux 2/3.

Ajouter la crème et donner une ébullition. Incorporer alors hors du feu la gélatine égouttée, les St Jacques mixées, le piment et une pointe de zeste de citron vert. Assaisonner à convenance.

Répartir la crème dans les verrines.

Poêler rapidement les ST jacques à l'huile d'olive 1 bonne minute de chaque côté, le centre doit rester translucide. Ajouter les sur la crème, décorer d'une cristallines de citron vert, râper dessus quelques zestes de citron vert et réserver au frais au minimum 2 heures.

Il est tout à fait possible de les présenter d'une autre façon et de les servir en entrée.

Source : Le magazine Saveurs HS N° 3 Hiver 2007 et La cuisine de Mercotte

L'oasis des lînes

<http://oasisdeslones.canalblog.com>