Noix de Saint-Jacques épicées à la crème d'ananas

Préparation 10 mn
Cuisson 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes (voir conseil plus bas pour la sauce)

12 noix de Saint-Jacques avec corail
80 g de chair d'ananas frais
le jus d'1/2 citron vert
1 échalote
1 gousse d'ail
1 brin de persil plat
1 brin de coriandre
1 brindille de thym
1 c à s de fond de crustacé en poudre (remplacé par du fumet de poisson)
2 c à s de crème liquide
2 c à s d'huile d'olive
3 pincées de mélange d'épices à paella
Sel et poivre du moulin

Couper la chair d'ananas en dés. Hacher les herbes au couteau et éplucher échalote et ail. Faire dissoudre le fond de crustacés (ou le fumet de poisson) dans 15 cl d'eau chaude.
Dan une casserole faire chauffer l'autre cuillère d'huile d'olive et y mettre les herbes, l'ail et l'échalote. Faire revenir sans coloration à feu doux 2 mn. Ajouter les dés d'ananas, mouiller avec le fond de crustacé, remuer laisser cuire 5 mn à feu doux et à découvert.
Incorporer la crème liquide, poivrer, ajouter les épices à paella, bien mélanger et goûter. Ajouter du sel si nécessaire, les épices à paella étant déjà salées.
Laisser mijoter 5 mn et terminer la cuisson en ajoutant le jus de citron vert.
Dans une poêle faire chauffer 1 c à s d'huile d'olive et faire dorer les noix de Saint-Jacques 1 à 2 mn de chaque côté suivant la grosseur.
Disposer 3 noix de Saint-Jacques par assiette et les napper de sauce. Servir tel quel en entrée ou accompagné de riz en plat.

Conseils : si vous faites cette recette avec du riz il faut augmenter les proportions de sauce pour pouvoir en napper aussi le riz. Les épices à paella se trouvent au rayon épices des grandes surfaces.

Péché de gourmandise
http://pechedegourmand.canalblog.com