

Darioles de saint-jacques sauce au beurre



Ingrédients pour 6 personnes:

250 g Noix Saint Jacques sans corail
65 g farine
1 oeuf entier + 2 jaunes + 3 blancs
50 g beurre
15 cl lait demi-écrémé
25 cl de crème liquide entière
1/2 cc paprika
Sel et poivre

Sauce au beurre blanc

200 g beurre doux
20 cl vin blanc
1 échalote hachée
1 CS crème épaisse
Sel et poivre

Préchauffez le four à 160°.

Faites fondre le beurre avec le lait

Dans une casserole, mélangez l'oeuf entier et les 2 jaunes avec la farine

Salez, poivrez et ajoutez le paprika.

Versez petit à petit le lait chaud tout en fouettant, mettez la casserole sur feu moyen jusqu'à ce que le mélange épaisse, laissez tiédir.

Dans le bol du thermomix, mixez les blancs d'oeufs avec la crème et les Saint Jacques, salez et poivrez.

Incorporez ce mélange à la crème puis répartissez le tout dans des moules à darioles beurrés.

Mettez au four au bain-marie pendant 30 mn.

La sauce

Dans une casserole, faites réduire le vin blanc avec l'échalote jusqu'à évaporation du liquide.

Ajoutez la crème fraîche et baissez à feu doux, incorporez petit à petit le beurre en fouettant.

Salez et poivrez, gardez au chaud dans un thermos

Démoulez les darioles sur des assiettes et nappez de sauce.



Imprimer la recette