

## Saint Jacques de Normandie à la Cauchoise

### Ustensiles :

- Une sauteuse ou grande poêle
- Une spatule ou cuillère en bois
- Un fouet
- Une cuillère à soupe
- Une petite casserole
- Une planche à découper
- Un chinois ou passoire fine
- Une écumoire
- Deux bols
- Un couteau de cuisine
- Ramequins, cassolettes ou coquilles saint Jacques
- Film alimentaire ou papier d'aluminium

### Ingrédients :

- 16 grosses noix de saint jacques fraîches avec corail ou 300 à 400g de noix surgelées
- 2 échalotes moyennes
- 2 cuillères à soupe de farine
- 26cl de cidre brut de Normandie
- 30cl de crème fraîche à l'ancienne de Normandie
- Sel
- Poivre
- 40g de beurre

- Une cuillère à café d’huiles neutre (colza, mélange de 4 huiles...)
- 30cl de crème fraîche épaisse à l’ancienne de Normandie (Isigny ou Quotentin)
- Une cuillère à soupe de vinaigre de cidre (facultatif)
- Une pomme Boskcoop ou Canada (pomme à cuire plutôt mur et ferme)

Tout d’abord, éplucher et couper les échalotes très finement et réserver.

Faire chauffer la sauteuse et y verser l’huile puis le beurre afin de les faire fondre.

Déposer l’émincé d’échalotes et le faire cuire une minute ou deux afin qu’il ne colore pas trop.

Déposer les saint jacques (si elles sont surgelées ne pas les faire décongeler totalement avant de les déposer dans sauteuse) et verser le cidre puis saler et poivrer.

Faire cuire sans couvrir 4mn max si fraîches à feu moyen et 5 mn si elles sont congelées. Les retourner et les remuer pendant le temps de cuisson.

Prélever les noix à l’aide de l’écumoire et les réserver dans le bol et filmer pour les garder au chaud.

Filtrer le jus et mettre de côté les échalotes cuites.

Faire réduire le jus de cuisson dans une casserole jusqu’à diminution de moitié du contenant, y ajouter la crème fraîche épaisse et une bonne cuillère de farine ou deux selon la consistance désirée.

Pendant ce temps, peler la pomme et la détailler en petits morceaux et les réserver.

Personnellement deux cuillères à soupe afin d’avoir une sauce épaisse qui va se tenir dans une coquille ou dans une crêpe.

Bien mélanger au fouet pour ne pas obtenir de grumeaux et laisser épaissir à feu doux.

Rectifier l’assaisonnement, pour une légère acidité vous pouvez ajouter du vinaigre de cidre.

Verser dans la sauce, les noix avec leur jus, et de la moitié de la pomme à la pomme entière.

Laisser chauffer un peu, mais sans faire brûler en remuant délicatement afin de réchauffer les noix et les pommes.

### **Dressage :**

Pour faire une entrée :

Dans le contenant choisi, déposer pour les noix fraîches 4 par personnes, des pommes et la sauce.

Déposer une belle noix sur le dessus avec son corail et l'entourer des autres noix et des pommes. (Dans le cas de cette entrée couper les quartiers de pommes en quatre et déposez trois à quatre tranche de pommes par portion.

Pour farcir une crêpe, préférez les pommes coupées en morceaux plus petits et accompagner d'une poêlé de champignons.