

St Jacques aux fleurs de lis & croustilles de crème de banane épicée

Temps de préparation: 45 minutes

Temps d'attente: 1 heure

Temps de cuisson: 50 minutes

Ingrédients pour 4 personnes:

- 200 g de fleurs de lis déshydratées (en magasins asiatiques)
- 3 échalotes
- 2 cuil. à café de sauce d'huître (en magasins asiatiques)
- 3 bananes
- 2 pincées de noix de muscade en poudre
- 2 feuilles de pâte filo
- 12 noix de St Jacques fraîches
- Huile de noisette
- 10 cl de vinaigre balsamique
- 30 g de beurre doux
- 4 pétales de tomates séchées
- 12 câpres
- Fleur de sel
- Quelques brins de ciboulette pour la décoration



Recette:

1) Verser le vinaigre balsamique dans une casserole antiadhésive et faire réduire sur feu vif pendant quelques minutes: le mélange doit épaissir et légèrement caraméliser.

2) Préparer les fleurs de lis en les trempant dans l'eau chaude pendant 1 heure pour les réhydrater puis bien les rincer trois ou quatre fois pour enlever leur amertume.

3) Peler les échalotes, les couper en fines lamelles et les faire "fondre" dans une sauteuse à feu doux avec 10 g de beurre et un filet d'huile de noisette pendant 15 minutes. Réserver.

4) Faire revenir les bananes en rondelles dans 10 g de beurre pendant 5 à 6 minutes, ajouter la noix de muscade et un filet d'huile de noisette. Saler

légèrement, mixer et réserver.

5) Superposer les deux feuilles de pâte filo et couper 24 petits carrés de 4 à 5 cm de côté. Superposer les petits carrés de pâte en les décalant à chaque fois dans des moules silicone à mini-tartelettes: 3 carrés par croustille et 2 croustilles par personne. Faire dorer au four pendant 10 minutes à 180°C. Réserver.

6) Au moment de servir: faire revenir les fleurs de lis avec les échalotes cuites et la sauce d'huître pendant quelques minutes; réchauffer la crème de banane et la dresser à la poche à douille dans chaque croustille; poêler les St Jacques dans 10 g de beurre et un filet d'huile de noisette (30 à 40 secondes pour chaque face).

7) Dresser les assiettes: dessiner un ruban de réduction balsamique, dresser les fleurs de lis dans un petit cercle au centre et décorer d'une pétale de tomate confite, disposer les St Jacques poêlées légèrement salées à la fleur de sel et décorées d'une câpre, disposer les croustilles de crème de banane décorées de brins de ciboulette et servir de suite.

Remarque: la recette est facile car il est possible de préparer tous les ingrédients à l'avance (à l'exception des St Jacques) et de les réchauffer avant le dressage et le service. Dans ce cas si la crème de banane est un peu solide au moment de la réchauffer, l'assouplir avec une ou deux cuillerées à café de crème fraîche.