

Saint-Jacques au beurre demi-sel

Côté marché :

Pour 4 personnes (très facile)

20 coquilles Saint-Jacques

50 g de beurre demi-sel

le jus d'un citron

chapelure

2 cs de persil ciselé

fleur de sel

gros sel

poivre du moulin



Je vous conseille de tester cette façon très simple de préparer les Saint-Jacques, au four, c'est ainsi que nous les préférons à la maison. J'ai d'ailleurs une recette de Joël Robuchon avec cette cuisson au four faite à plusieurs reprises car mon petit mari adore, je vous la posterai prochainement.

Préchauffez le four à 180°C. Retirez la coquille supérieure des Saint-Jacques, enlevez délicatement les barbes, le corail s'il y en a et le nerf ou demander à votre poissonnier qui se fera un plaisir de vous les préparer. Rincez-les sous l'eau froide en veillant à ne pas décoller la noix de la coquille, épongez-les avec du papier absorbant. Posez-les à plat sur une plaque recouverte d'un lit de gros sel. Ajoutez un peu de beurre sur chaque noix et faites-les cuire au four pendant 6 mn environ. A la sortie disposez-les sur les assiettes (ou comme moi dans des

cuillères), donnez un tour de moulin à poivre et saupoudrez de chapelure et de qqs grains de fleur de sel. Ajoutez 2 ou 3 gouttes de jus de citron et parsemez de persil.

Conseil : servez ce plat avec une salade de tétragone aux pommes vertes.

Note : j'ai laissé le corail (sauf pour une SJ, le poissonnier l'avait retiré) et je n'ai pas mis la chapelure. Cette fois, je les ai servies en cuillères pour l'apéritif, en prévoir 1 ou 2 par personne dans ce cas.

Une recette de Christian Constant, ancien chef des cuisines du Crillon et des Ambassadeurs. Il est aujourd'hui à la tête de plusieurs restaurants installés rue St Dominique à Paris : Le Café Constant, Les Cocottes, le Violon d'Ingres, les Fables de la Fontaine.

Cuisine Guylaine

<http://cuisine-guylaine.over-blog.com>