

Saint-Jacques rôties au jambon de Parme

...ou langoustines rôties aux lardons ; j'ai cuisiné les deux et j'ai une petite préférence pour les langoustines.

Une entrée parfaite pour ces jours de fêtes : simple et rapide à réaliser, elle peut également être préparée à l'avance, placée au réfrigérateur et mise à rôtir juste avant de passer à table.

Source :
ELLE à table
n° 67 - novembre/décembre 2009

Composition
pour 6 personnes

18 à 24 noix de Saint-Jacques
2 fines tranches de jambon de Parme
2 gousses d'ail
Persil plat
1 tranche de pain grillé ou 2 tranches de pain de mie rassis
2 c. à soupe de beurre
Poivre
Huile d'olive

Ustensiles : 1 couteau, 1 cuillère à soupe, 1 mixeur, 6 plats ou mini cocottes



Préchauffer le four à 210° C.

Couper les Saint-Jacques en deux et les disposer dans les plats ou les mini cocottes préalablement huilé(e)s.

Mettre les gousses d'ail épluchées, le pain, le persil, le beurre et le jambon de Parme dans le bol du mixeur et mixer finement.

Déposer le hachis obtenu sur les Saint-Jacques, arroser d'un filet d'huile d'olive, poivrer et enfourner.

Laisser rôtir environ 8 à 10 minutes et servir.

VARIANTE
- Langoustines rôties aux lardons -

Composition : prévoir 24 langoustines, une vingtaine de lardons fumés

Décortiquer les langoustines en conservant juste le bout de la queue.
Faire revenir les lardons dans une poêle chaude, les égoutter sur du papier absorbant et les laisser refroidir.
Les ajouter aux autres ingrédients dans le mixeur.

Pour le reste, procéder de la même manière que pour les Saint-Jacques.
Inspirée d'une recette de crèmes parue dans le dernier ELLE à table (n° 67, novembre-décembre 2009).

Simple à cuisiner et délicieuse à déguster avec des madeleines ou autres biscuits moelleux.