

BONBONS DE SAINT-JACQUES AU CHOU VERT



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 25 mn

Pour 4 personnes:

10 noix de coquilles Saint-Jacques

1/2 chou vert

2 échalotes ciselées finement

6 feuilles de brick

2 grosses noix de beurre (1 +1)

1 jaune d'oeuf

2 càs de sauce soja

Sel et poivre

Le chou:

Laver les feuilles de chou vert, enlever les grosses côtes et les couper en 4 à 5. Les blanchir 2 fois dans une casserole d'eau bouillante, les plonger dans de l'eau glacée avant de les égoutter soigneusement.

Les hacher et les faire revenir et confire doucement dans une noix de beurre. Ajuster l'assaisonnement et réserver.

Les bonbons:

Préchauffer le four à 190-200°.

Faire fondre le beurre restant pendant 1 minute dans le four en train de chauffer.

Tailler les feuilles de brick en bandes de 8 x14 cm. Couper 16 noix de Saint-Jacques en deux par le milieu. Déposer une grosse càs de chou au milieu sur l'extrémité étroite de chaque bande et poser une 1/2 noix dessus, saler et poivre un peu.

Rouler la feuille autour de cette farce avant de fermer les extrémités comme un bonbon avec une ficelle de cuisine sans trop serrer.

Mélanger le beurre fondu et un peu refroidi au jaune d'oeuf, en badigeonner les "bonbons" au pinceau. Glisser au four jusqu'à ce que l'ectérieur soit bien coloré.

Finition et dressage:

Trois minutes avant de passer à table, dans une poêle très chaude, saisir (snacker) vivement les 4 noix restantes 1 minute de chaque côté.

Réchauffer le reste du chou et couper les ficelles ayant servi à fermer les bonbons de Saint-Jacques.

Servir dans l'assiette après avoir déglacer les sucs de cuisson avec la sauce soja en en déposant quelques gouttes autour des bonbons de briks.