

## **COQUILLES SAINT-JACQUES RÔTIES, MORILLES CREMEES ET CROUSTILLES DE PAIN**



**Facile.....Préparation: 10 mn (si les noix de Saint-Jacques sont prêtes).....Cuisson: 10-12 mn**

Pour 4 personnes:

12 à 16 noix de Saint-Jacques selon la taille

1 échalote finement émincée

20-25 morilles sèches

3 càs de crème fraîche

1 petit blanc de poireau (6-7 cm de long)

4 petites tranches de baguette rassise pas trop minces

2 noisettes de beurre (1 + 1)

1 càc d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Les morilles:

Faire tremper les morilles dans de l'eau tiède pendant quelques heures (ou toute la nuit éventuellement).

Les égoutter soigneusement et garder l'eau de trempage après l'avoir filtrée pour éliminer les impuretés.

Faire fondre l'échalote dans le beurre pas trop chaud. Lorsqu'elles ont transparentes, ajouter les morilles coupées en 2 ou 3 morceaux si elles sont grosses, les arroser avec une partie du jus de trempage et laisser mijoter pendant quelques minutes, jusqu'à ce qu'il ne reste pratiquement pas de liquide. Assaisonner, ajouter la crème, donner un bouillon pour que la crème épaississe. Garder au chaud.

Le blanc de poireau:

Pendant la cuisson des morilles tailler le blanc de poireau en bâtonnets et cuire dans une cuillerée d'eau jusqu'à ce qu'il soit tendre, l'égoutter et l'ajouter aux champignons en même temps que la crème.

Le pain croustillant:

A la poêle, avec la noisette de beurre restante, faire dorer les tranches de pain, réserver.

Les noix de Saint-Jacques:

Chauffer vivement l'huile d'olive de façon à saisir les noix de Saint-Jacques environ 1 minute (ou un peu plus selon convenance) de chaque côté.

Dressage:

Dresser les morilles à la fondue de poireaux au milieu de l'assiette à l'aide d'un cercle, arroser d'un peu de jus crémé, ajouter les Saint-Jacques en les calant bien sur les champignons, retirer le cercle précautionneusement et piquer la croustille entre les fruits de mer.

Décorer éventuellement avec quelques gouttes de sauce.