

COQUILLES SAINT-JACQUES AU CHUTNEY DE LENTILLES ET CLEMENTINES CONFITES



Facile Préparation: 15 mn Cuisson: environ 25 mn (10 + 10 +2)

Pour 4 personnes:

12 noix de Saint-Jacques

Le jus d'une clémentine

Le chutney:

180 g de lentilles du puy

30 g d'oignon ciselé = 30 g de carottes (des sables si possible)

40 g de cassonade + Une pincée de piment asse fort + 1 tasse de vinaigre de Xérès

10 g de beurre

2 clémentines confites + Le jus d'une clémentine

Le chutney:

Laver les lentilles et les mettre dans une casserole d'eau froide, les cuire pendant 10 à 12 mn en salant 3 minutes avant la fin de la cuisson.

Egoutter l'eau, laisser refroidir et réserver; pendant la cuisson des lentilles, éplucher les carottes et les tailler en brunoise (petits dés).

Dans une casserole, à feu doux, faire revenir l'oignon ciselé sans coloration dans le beurre. Lorsqu'il est transparent, ajouter les dés de carottes et poursuivre la cuisson environ 2 minutes. Ajouter la cassonade, laisser caraméliser avant de déglacer avec le vinaigre et le jus de clémentine. Dès qu'il est évaporé, couvrir avec 500 ml d'eau, ajouter le piment et laisser mijoter à feu très doux.

Pendant le mijotage, avec un couteau à lame très fine tailler les mandarines confites en lamelles presque transparentes et, dès que l'eau est entièrement évaporée les ajouter dans la cuisson du chutney. Vérifier l'assaisonnement et réserver.

Finition et dressage:

Préchauffer les assiettes.

A feu vif, saisir les noix de Saint -Jacques sans matière dans un poêle épaisse environ 1 mn de chaque côté. Les assaisonner et réserver. Toujours à feu très vif, déglacer la poêle avec le jus de la clémentine jusqu'à ce qu'il épaississe.

Pendant la cuisson des Saint-Jacques, tiédir le chutney et le disposer sur l'assiette avant de le garnir avec les noix et de déposer quelques gouttes de jus réduit à côté.