

## COQUILLES SAINT-JACQUES SAUCE CREMEUSE A LA BIERE



**Facile**

**Préparation: 5-10 mn**

**Cuisson: 20 mn**

### **Pour 4 personnes:**

12 ou 16 noix de Saint-Jacques (selon la taille)

Quelques feuilles de chou

4 càs de polenta cuite par personne

6 tomates confites dans l'huile

3 échalotes émincées finement

2 baies de genièvre écrasées

2 verres de bière

4 càs de crème fraîche épaisse

2 noix de beurre

1 càc d'huile d'olive

Sel et poivre

A feu assez doux, faire fondre les échalotes émincées. Lorsqu'elles sont transparentes, verser la bière, porter à ébullition avec les 2 grains de genièvre écrasés avec le plat d'un couteau avant de baisser le feu. Laisser réduire à glace, enlever le genièvre et réserver.

Laver et enlever les grosses côtes des feuilles de chou, les blanchir pendant quelques minutes dans l'eau bouillante salée pour qu'elles soient souples mais pas trop cuites.

A l'emporte-pièce découper les feuilles en ronds un peu plus grands que la taille des noix de Saint-Jacques, réserver.

Cuire (selon les indications du paquet) ou réchauffer la polenta, ajouter 1 cuillerée à soupe de crème et les tomates coupées en petits dés et l'huile de ces dernières. Ajuster l'assaisonnement en sel et poivre et réserver au chaud.

**Finition et dressage:**

Eponger les noix de Saint-Jacques et les cuire dans un peu d'huile d'olive bien chaude environ 1 minute sur chaque face. Pendant ce temps, réchauffer la réduction de bière, ajouter la crème, donner un ou deux bouillons et monter rapidement avec le beurre.

Sur des assiettes chaudes, dresser des ronds de chou sous chaque Saint-Jacques, mouler la polenta à l'emporte-pièce et recouvrir d'un cercle de chou.

Arroser de la sauce à la bière et servir bien chaud.