

COQUILLES SAINT-JACQUES PANÉES AU CHIPS DE CREVETTES ET BROCOLI



Facile Préparation: 10 mn Cuisson: environ 50 mn

Pour 4 personnes:

Pour les coquilles:

12 à 16 noix de Saint-Jacques

15 chips de crevettes + 1 belle pincée de sumac (facultatif) + 1 œuf entier

Pour les légumes:

Quelques sommités de brocoli + 20 à 25 feuilles de chou de Bruxelles

Pour le fond:

1/2 de vin blanc sec + 2 càs de vinaigre de Xérès

1 échalote émincée finement + 1 carotte coupée en tranches épaisses

1 petite tige de citronnelle coupée en tronçons

4 petites tranches de lard grillées à sec

1 càs d'huile d'olive ou de pépins de raisin

Sel et poivre

Le fond:

Faire le fond de sauce en faisant cuire les barbes des Saint-Jacques avec l'échalote, la carotte, la citronnelle et le vin blanc comme là. Au bout de 30-35mn, le filtrer et le faire réduire presque à sec (il doit en rester 1 grosse càs dans la casserole). Ajouter le vinaigre et faire réduire à nouveau. Ajuster l'assaisonnement et réserver.

Les légumes:

Parer les choux de Bruxelles et prélever une vingtaine de petites feuilles. Les blanchir une minute dans l'eau bouillante, les passer dans l'eau glacée pour fixer la chlorophylle et les réserver sur du papier absorbant.

Détailler le brocoli en tous petits bouquets et les cuire 2 ou 3 minutes dans l'eau bouillante salée. Réserver sur un papier absorbant.

Les Saint-Jacques:

Mixer finement les chips de crevettes et mélanger (facultatif) la "chapelure" obtenue avec le sumac.

Battre un œuf entier en omelette. Passer les Saint-Jacques dans l'œuf puis dans la poudre crevette-sumac.

Chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen-vif et faire dorer 3 à 4 minutes les noix de Saint-Jacques sur toutes leurs faces, réserver sur un papier absorbant.

Finition et dressage:

Pendant la cuisson des Saint-Jacques, réchauffer la sauce et le brocoli pour qu'ils soient juste tièdes, laisser les feuilles des choux de Bruxelles froides et alterner une feuille et un bouquet de brocoli sur le pourtour de l'assiette. Dresser les noix et parsemer l'assiette de quelques gouttes de sauce réduite.

Agrémenter d'une tranche de lard croustillant et éventuellement d'un petit sablé aux amandes.