

COQUILLES SAINT-JACQUES AUX BEURRE D'ALGUES ET YUZU, POLENTA AUX FEVES



Facile

Préparation: 20 mn

Cuisson: 15 mn

Pour 4 personnes:

Pour les Saint-Jacques:

5 à 6 noix de Saint-Jacques par personne selon la taille
80 g de beurre aux algues Bordier bien froid + 2 c.à soupe de crème fraîche épaisse
4 c.à soupe de jus de yuzu ou citron

Pour la polenta:

250 g de polenta
2 oignons nouveaux + 3 c.à soupe d'allumettes de lardons
100 g de fèves (environ 400 g avec les cosses)
70 g de parmesan + 30 g de beurre
4 bâtons de citronnelle épluchés, une extrémité coupée en biseau
Sel et poivre

La polenta:

Ecosser les fèves, les ébouillanter 2 minutes avant de les dérober (action d'enlever la peau), les réserver.

Faire revenir l'oignon dans une noisette de beurre jusqu'à ce qu'il soit transparent. Ajouter les allumettes de lardons, cuire encore 2 minutes et réserver.

Préparer la polenta comme indiqué sur le paquet, lorsqu'elle se détache des parois, incorporer le reste du beurre, le parmesan, les lardons et les oignons en mélangeant bien. Terminer en ajustant l'assaisonnement et en incorporant les fèves délicatement.

Mouler dans des emporte-pièce et réserver.

Les Saint-Jacques:

Dans une casserole, mettre le jus de yuzu (ou de citron) avec la même quantité d'eau. Porter à ébullition et laisser réduire jusqu'à l'obtention d'un liquide un peu sirupeux (2-3 c.à soupe environ), ajouter le beurre bien froid coupé en morceaux en fouettant sans cesse pour émulsionner, finir en ajoutant la crème. Ajuster l'assaisonnement. Réserver au chaud.

A sec dans une poêle, à feu très vif, saisir les noix de Saint-Jacques 1 à 2 minutes de chaque côté avant de les enfile sur un bâton de citronnelle.

Réchauffer les polenta moulées au micro-ondes une vingtaine de secondes, les déposer sur une assiette et poser la brochette dessus.

Arroser d'un peu de sauce aux algues et au yuzu.