

SOUPE AUX POIREAUX, CRESSON, GINGEMBRE, HUITRES ET SAINT-JACQUES



Facile mais un peu long

Pour 4 personnes :

12 huîtres n°2 (facultatif)
6 grosses coquilles Saint-Jacques
6 blancs de poireaux
Un morceau de gingembre (environ 2 cm de long)
Une demi-botte de cresson
Fines herbes et citron (facultatif).
QS beurre, huile d'olive
Sel et poivre
Pour le fumet:
Les barbes des Saint-Jacques
1 échalote émincée
25 cl d'eau
25 cl de vin blanc sec

Ouvrir les huîtres, les décoquiller, recueillir, filtrer et réserver leur eau. Ouvrir les Saint-Jacques, trancher les noix en deux dans l'épaisseur (nettoyer soigneusement les barbes des coquilles, éliminer le corail et la partie noirâtre, réserver).

Couper les blancs de poireaux en julienne épaisse, râper le gingembre et réserver.

Effeuille et laver le cresson, bien l'égoutter. Réserver.

Le fond de soupe: Faire un fumet avec les barbes de coquilles Saint-Jacques, l'échalote, l'eau et le vin blanc.

Etuver les poireaux et le gingembre, dans une noix de beurre et un filet d'eau, à feu doux, jusqu'à ce que les poireaux soient fondus. Ajouter le fumet des coquillages et l'eau des huîtres réservée. Faire réduire à feu doux de manière à obtenir une louche par assiette. Ajuster l'assaisonnement en sel et poivre et réserver au chaud.

Finition et dressage:

Dans une poêle très chaude, avec un filet d'huile d'olive, faire revenir très rapidement les demi-noix de Saint-Jacques. Couper le feu et ajouter les huîtres et feuilles de cresson juste pour qu'elles se réchauffent.

Dans les assiettes creuses chauffées au préalable, répartir la fondue de poireaux, disposer en couronne en les alternant les Saint-Jacques et les huîtres.

Recouvrir du bouillon de poireau bien chaud, parsemer avec les feuilles de cresson, arroser d'un filet de citron et ajouter éventuellement des fines herbes ciselées.