

COQUILLES SAINT JACQUES AU VINAIGRE DE XERES, POIREAUX ET HUILE DE TRUFFE



Facile

Préparation: 5 mn

Cuisson: 23 mn (15 + 5 + 3)

Pour 6 personnes:

6 belles noix de Saint Jacques

1/2 verre de vinaigre de Xères

1/2 verre de vin rouge

1 pincée de sucre

1 blanc de poireau

Quelques gouttes d'huile de truffes

1 càs d'huile d'olive

Fleur de sel (ou sel de Hawaï) et poivre

Dans une casserole, à feu vif, porter le vinaigre, le sucre et le vin à ébullition. Baisser le feu et laisser réduire jusqu'à l'obtention d'un sirop.

Pendant que le vinaigre réduit, laver et tailler le blanc de poireau en bâtonnets de 5 à 6 cm de longueur. Blanchir le poireau, dans 1 cm d'eau salée 3 minutes environ. Egoutter soigneusement et réserver.

Poêler vivement les noix de Saint-Jacques dans l'huile d'olive environ 1 mn (ou un peu plus) de chaque côté. Les poser sur un papier absorbant le temps de dresser les coupelles.

Dressage:

Disposer les lamelles de poireaux blanchies les assaisonner de quelques gouttes de vinaigre réduit, poser la Saint Jacques dessus, mettre encore un peu de vinaigre réduit, quelques grains de sel et terminer avec quelques gouttes de vinaigre à la truffe.

Servir quand les Saint-Jacques sont encore chaudes.