

## CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES



### Ingrédients :

- 50 g de carotte
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 40 g de beurre
- 350 g de crevettes cuites
- non décortiquées
- 700 g d'eau
- 2 c à c de fond de poisson
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1 pincée de sel
- 18 belles noix de Saint-Jacques avec corail
- 20 g de farine

### Préparation :

- mettre la carotte coupée en morceaux, l'ail et l'échalote dans le bol et mixer 5 secondes à vitesse 6, puis racler les parois du bol à l'aide d'une spatule
- ajouter 20 g de beurre et rissoler 2 minutes à 90° vitesse 1
- ajouter les têtes de crevettes, 400 g d'eau, le fond de poisson, le piment et le sel et cuire 10 minutes à 100° vitesse 1
- pendant ce temps, terminer de décortiquer les crevettes et en réserver 18
- à la sonnerie, filtrer le jus à l'aide d'un chinois à tamis fin et réserver
- mettre le reste des crevettes et le corail des Saint-Jacques dans le bol et mixer 10 secondes à vitesse 5
- ajouter les 20 g de beurre restants, la farine et 250 g du bouillon préalablement filtré et chauffer 4 minutes à 90° vitesse 2
- à la sonnerie, mixer 20 secondes à vitesse 10 en augmentant la vitesse progressivement puis réserver au chaud pendant la cuisson des Saint-Jacques
- mettre les 300 g d'eau restants dans le bol, déposer les noix de Saint-Jacques et les crevettes réservées dans le varoma, mettre en place et cuire 9 minutes température varoma vitesse 2
- au bout de ce temps, disposer les noix de Saint-Jacques et les crevettes dans des cassolettes, les napper de sauce

**Vous pouvez retrouver cette recette dans le livre "Jours de Fêtes "**

**THERMOMINOX 2013**

<http://thermominoux.over-blog.com>