



## COQUILLES SAINT JACQUES AUX CEPES



### **Pour 6 personnes :**

24 noix de St jacques fraîches  
600 g de cèpes  
2 échalotes hachées  
1 petite noix de beurre  
Un peu d'huile d'olive  
Sel et poivre

Nettoyer les cèpes sans les laver, enlever la mousse sous les chapeaux sauf s'ils sont très petits et assez fermés. Conserver les plus petits que l'on tranchera finement et que l'on cuira à la poêle quelques secondes à la fin dans la cuisson des champignons, ils serviront de déco

Tailler les cèpes comme je l'ai déjà expliqué dans la recette du Kkv et après avoir fait fondre les échalotes hachées dans le beurre, cuire très rapidement les champignons, un peu comme dans un wok, ils doivent caraméliser et surtout, ne pas être trop cuits. Assaisonner et réserver au chaud le temps de passer les saint jacques recto-verso dans une autre poêle avec un peu d'huile d'olive. Elles doivent être grillées et juste chaudes à l'intérieur, à peine cuites, voire crues (c'est comme ça que je les préfère). Saler à la fleur de sel et donner un tour de moulin à poivre.

Dresser immédiatement sur des assiettes chaudes et n'attendez pas. Le croustillant et la délicatesse de goût de la coquille saint jacques s'accorde parfaitement avec le moelleux et le parfum puissant des cèpes.

Ce mode de cuisson très rapide conserve intactes les saveurs des deux produits et nous avons beaucoup apprécié le Chablis de Vincent DAUVISSAT, Les Clos 1995 qui accompagnait ce plat.