

Poêlée de Saint-Jacques sur fondue d'échalotes et sa crème de poireaux

Les ingrédients pour 4 personnes :

12 belles noix de Saint-Jacques
15 échalotes
1 beau poireau
1 gousse d'ail
3 dl de crème
Huile de friture
Vinaigre balsamique
Un peu de velours de balsamique (au rayon vinaigre des grandes surfaces)
Sel, poivre et fleur de sel
Beurre en quantité suffisante

Éplucher les échalotes et en tailler les 2/3 en paysanne (c'est à dire en 4 ou 6 suivant la grosseur des échalotes). Dans une poêle faire fondre ces échalotes dans un peu de beurre et les cuire jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Ajouter un peu de vinaigre balsamique, bien assaisonner, cuire 1 à 2 mn et réserver.

Couper le 1/3 restant des échalotes en effilade.

Dans une casserole cuire à feu doux dans la crème le blanc du poireau coupé en rondelles. Saler, et quand le poireau est cuit le mixer avec la crème. Ajouter une pointe d'ail, au besoin, suivant la consistance ajouter un peu de lait pour que la sauce ait une bonne consistance. Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre et réserver.

Passer l'effilade d'échalotes à la friture, l'égoutter sur un papier absorbant et la parsemer de fleur de sel.

Saisir à la poêle dans un peu de beurre fondu les Saint-Jacques 1 mn de chaque côté environ suivant la grosseur. les assaisonner.

Dans les assiettes mettre un peu de fondue d'échalotes, déposer dessus 3 noix de Saint-Jacques et entourer avec un cordon de crème de poireau. Terminer en mettant un petit buisson d'échalotes frites et quelques gouttes de velours de balsamique sur l'assiette. Servir sans attendre.

Vous pouvez préparer la crème de poireau à l'avance de même que les échalotes frites et la fondue d'échalotes. Au moment du service poêler les Saint-Jacques tout en réchauffant à feu doux la crème de poireau et la fondue d'échalotes.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>