

*La Saint-Jacques cuite en coquille,
Gingembre et zestes de Citron vert*

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES:

- 8 pces de noix de Saint-Jacques
- 4 coquilles de Saint-Jacques brossées
- 2 blancs de poireaux (200g)
- 20gr de gingembre frais haché
- 2 citrons verts
- huile d'olive
- Sel, piment d'Espelette

Le beurre blanc au citron vert:

- 2dl de vin blanc
- 1 échalote ciselée
- 80g de beurre très froid en petits dés
- le zeste râpé d'un citron vert
- 1 jus de citron vert
- Sel, tabasco
- Huile d'olive

Finitions:

- Fleur de sel parfumée aux zestes de citron
- Piment d'Espelette
- Gros sel pour le dressage

PRÉPARATION:

Prélever les zestes des citrons verts, les tailler en fine julienne (filaments) et les blanchir deux fois pour enlever l'amertume.

Laver les blancs de poireau et les émincer finement. Faire suer à l'huile d'olive avec le gingembre haché, assaisonner et cuire à couvert quelques minutes. Garnir le fond des coquilles Saint-Jacques nettoyées avec ce mélange.

Tailler les noix de Saint Jacques en tranches bien régulières et les disposer en rosace sur le mélange de poireaux-gingembre. Compter deux noix de Saint-Jacques par personnes.

Terminer avec les zestes de citron blanchis puis refermer avec une feuille d'aluminium préalablement beurrée.

Réserver ainsi vos coquilles Saint-Jacques au frigo. *Vous pouvez tout à fait effectuer cette préparation LA VEILLE, cela ne risque rien!*

Le beurre blanc au citron vert:

Réunir dans une casserole le vin blanc et l'échalote ciselée. Amener à ébullition et réduire des trois-quarts.

Ajouter progressivement le beurre en fouettant énergiquement jusqu'à obtention d'une texture lisse.

Assaisonner avec le jus de citron vert, le zeste râpé, une pincée de sel et une goutte de Tabasco. Filtrer pour retirer les échalotes et réserver.

Vous pouvez aussi préparer ce beurre blanc quelques heures à l'avance, mais évitez de le mettre au frigo, il va se figer et "trancher" lorsque vous le réchaufferez.

Fleur de sel aux zestes de citron et piment d'Espelette:

Vous trouverez assez facilement de la fleur de sel parfumée aux zestes de citron dans le commerce, il suffit de lui ajouter 10% de piment d'Espelette et vous obtenez un assaisonnement sympa pour vos viandes blanches et vos poissons!

Sinon vous pouvez toujours faire sécher des zestes de citron, les mixer et réaliser votre mélange vous-même...

FINITIONS ET DRESSAGE:

Humidifier votre gros sel et déposer un petit tas au centre de chaque assiette afin de faire un socle pour y déposer vos coquilles.

Trente minutes avant de passer à table, sortez vos coquilles Saint-Jacques du frigo pour qu'elles tempèrent.

Au moment, les enfourner dans un four préchauffé à 180°C. Compter 8 à 10 minutes de cuisson selon votre four. Pendant ce temps, réchauffer doucement votre beurre blanc.

Au sortir du four, retirer l'aluminium, parsemer du mélange de fleur de sel et déposer les coquilles sur le gros sel au centre des assiettes. Vous pouvez mettre un peu de sauce dans les coquilles ou plus simplement la servir à part.