



Saint-Jacques « pince à linge »

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 belles coquilles Saint-Jacques
- 1 poireau
- 2 carottes
- 1 tige de céleri
- 15 cl de bouillon de poule
- Du beurre froid
- Sel, poivre
- Des pinces à linge en bois
- Un trait de jus de citron

Préparation

1. Ouvrez les Saint-Jacques. A l'aide d'un couteau sans dent, décoller délicatement la chair en grattant. Ensuite à l'aide d'une cuillère, vous décoller le « muscle » de la noix. Gardez les coquilles vides ;
2. Séparer la noix du muscle aux doigts. Jeter le muscle et rincez la noix à l'eau froide. Pour bien enlever toutes les impuretés. Epongez-les avec du papier absorbant. Réservez ;
3. Nettoyez le poireau, les carottes et le céleri et blanchissez-le 1' dans de l'eau bouillante salée. Refroidissez-les dans de l'eau bien froide (avec glaçons) pour fixer leur couleur ;
4. Répartissez les légumes dans la partie bombée des coquilles. Salez et poivrez les Saint-Jacques des deux côtés et posez-en 2 noix par coquille ;

5. Faites-chauffer le bouillon de volaille et montez-le au beurre. Salez, poivrez. Ajouter une pincée de piment d'Espelette et un filet de jus de citron ;
6. Posez les coquilles sur un lit de gros sel pour les stabiliser, et faites cuire 1 mn sous la salamandre ;
7. Ajoute deux bonnes cuillères à soupe de bouillon et refermez les coquilles avec les pinces à linge ;
8. Posez-le sur une plaque allant au four sur un lit de gros sel ; plate et fermez avec une pince à linge. ;
9. Enfournez pendant 5 minutes à 180° ;

Dressage

1. Déposez au centre d'une assiette des socles constitués d'un mélange de fleur de sel et d'œuf durcis dans un emporte-pièce ;
2. Posez les Saint-Jacques sur ces socles.

Bon appétit