



PAR MME FORTIER - FOYER SAINT-JACQUES (VS)

LES COQUILLES SAINT-JACQUES ET LEUR FONDUE DE POIREAUX

Ingrédients

(Pour 3 personnes)

Saint-Jacques

9 noix de Saint-Jacques

2 c. à s. d'huile neutre

(tournesol ou pépins de raisin)

30 g de beurre

4 cl de Cognac

Sel, poivre

Beurre blanc

1 échalote finement ciselée

10 cl de vin blanc sec

1 c. à s. de vinaigre de vin blanc
ou vinaigre de cidre

150 g de beurre froid coupé en
dés

Sel, poivre blanc

Fondue de poireaux

1 kg de poireaux

2 pommes Granny Smith

Crème à 35%

Sel, poivre

Garniture

250 g de riz basmati ou jasmin

Sel

Préparation:

1. Cuire le riz dans une eau légèrement salée. Réserver.

2. Couper les poireaux en demi-tronçons de 1 cm et les faire fondre dans une noisette de beurre. Saler, poivrer. Ajouter un filet de crème pour lier la fondue. Intégrer des bâtonnets de pomme Granny Smith juste avant le service afin de conserver le croquant et l'acidité du fruit.

3. Préparer le beurre blanc. Ciseler finement l'échalote et la laisser suer dans une petite casserole avec le vin blanc sec et un trait de vinaigre. Faire réduire doucement et ajouter le beurre froid en dés, l'un après l'autre. La sauce devient onctueuse et brillante.

4. Poêler le corail des Saint-Jacques au beurre puis mixer avec un peu de beurre blanc et le Cognac. Réserver au chaud.

5. Sécher les noix de Saint-Jacques avec du papier absorbant. Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile et une noisette de beurre. Y poêler les noix aller-retour.

6. Dresser le riz joliment dans les assiettes. Ajouter la fondue de poireaux et une belle cuillère de sauce.