

Coquilles Saint-Jacques au Vouvray

citron vert et fondue de poireaux



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

- X 20 noix de Saint-Jacques
- X 1 poireau + 1 citron vert
- X 2 verres de Vouvray
(ou champagne... !)
- X 2 œufs
- X 150 g de beurre
- X Un peu de bouillon
de poisson
- X Feuilles de mâche
- X Sel, poivre

Pour 4 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 15 minutes

Préparer les noix de Saint-Jacques :

- Placer les noix de Saint-Jacques dans un plat creux,
- Les recouvrir avec un verre de Vouvray et le jus du citron vert et laisser macérer 15 minutes.
- Pocher les noix de Saint-Jacques dans du Vouvray chauffé (éviter l'ébullition !).
- Retirer les noix au bout de quelques minutes.

Préparer le poireau :

- Laver et émincer le poireau.
- Faire réduire le blanc de poireau au beurre.
- Mouiller avec un peu de bouillon de poisson.
- Saler, poivrer.
- Laisser cuire 10 minutes.

Préparer la sauce au Vouvray (ou champagne)

- Incorporer deux jaunes d'œufs au Vouvray chaud.
- Laisser épaissir sans faire bouillir.
- Ajouter le beurre en morceaux en fouettant énergiquement.

Dresser :

- Dans les assiettes de service, poser les noix sur un lit de poireaux.
- Napper avec la sauce au Vouvray.
- Décorez de quelques feuilles de mâche.

Éditions
Ouest
France

