

Bouchées de Saint-Jacques

à l'émincé de poireau, velouté léger
au champagne et caviar

Préparation

Couper les noix de Saint-Jacques en deux, à l'horizontale, et les farcir de brunoise de poireau. Replacer les deux moitiés l'une sur l'autre et emballer chaque noix d'une feuille d'épinard. Beurrer le dessus au pinceau.

Déposer les 12 noix dans un plat abondamment beurré.

Chauffer le four à 140° et y enfourner les Saint-Jacques 5 minutes environ ; la température à cœur doit être de 40°.

Au moment de servir, parsemer de fleur de sel et mignonnette de poivres et dresser sur chaque noix une coque remplie de caviar. Émulsionner la sauce champagne et en napper les Saint-Jacques.

Ingrédients pour 4 personnes

*12 belles noix de Saint-Jacques, décoquillées, de 20 g net pièce
120 g fine brunoise de poireau cuit*

8 belles feuilles d'épinard, blanchies et égouttées

40 g caviar osciètre

12 coquilles de coques

20 g beurre en pommade

fleur de sel

mignonnette 4 poivres

sauce champagne (voir bases)

