

La recette de Geneviève



Cassolettes de Saint-Jacques au lard fumé

Entrée pour 4 personnes

1 Ingrédients :

16 noix de Saint-Jacques sans corail décongelées ; 4 tranches fines de lard fumé (environ 80 g) ; 60 g d'échalotes ; 25 cl de crème liquide ; 5 cl de cognac ; 10+50 g de beurre ; muscade râpée (6 pincées) sel, poivre ; 1 cuillère à soupe de persil ciselé.

2 Opérations :

- Faire décongeler les noix au réfrigérateur 3 à 4 heures dans (2/3 eau 1/3 lait) puis bien les sécher.
- Hacher l'échalote ; et le lard séparément.
- Faire revenir le lard dans 1 poêle chaude. Réserver.
- Rajouter 10 g de beurre et faire dorer les noix 2 minutes sur chaque face.
- Saler, poivrer et réserver au chaud.
- Ajouter les échalotes dans la poêle, laisser blondir 2 minutes, verser le cognac et laisser évaporer.
- Versez la crème, la muscade, et porter à ébullition 5 minutes.
- Préchauffer le four à thermostat 6 ou 180 °C.
- Verser le contenu de la poêle dans 1 saladier et incorporer les 50g de beurre en morceaux petit à petit en fouettant.
- Répartir la sauce dans 4 cassolettes (diamètre 12 cm), ajouter les noix, et les lardons par-dessus.
- Réchauffer 7 minutes dans le four.
- Parsemer de persil et servir aussitôt.

