

Noix de Saint-Jacques, Étuvée d'Épinards aux Amandes et son Émulsion à l'Orange

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- NOIX DE SAINT-JACQUES	4 avec le corail
- EPINARDS	400g frais
- AMANDES EFFILÉES	2 c à soupe
- BOUILLON DE LÉGUMES	250ml (1/2 cube)
- ECHALOTE(S)	1
- ORANGE(S)	le jus d'1/2 + le zeste
- VIN BLANC SEC	5 cl
- CRÈME FRAICHE	10 cl
- CURCUMA	1/2 c à café
- BEURRE DEMI-SEL	40g
- AIL EN POWDRE	un peu
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Equeutez et lavez les feuilles d'épinard. Egouttez.
- Faites-les étuver doucement dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez au chaud.
- Faites bouillir le bouillon de légumes à découvert et laissez-le réduire de moitié.
- Grillez à sec les amandes effilées.
- Prélevez le zeste de l'orange puis pressez-en une demie.
- Emincez finement l'échalote.
- Faites-la revenir dans un peu de beurre chaud. Déglacez avec le vin blanc et le jus d'orange. Ajoutez les zestes d'orange et le bouillon réduit. Faites bouillir, ajoutez la crème et laissez encore réduire de moitié.
- Emulsionnez avec le mixeur plongeur en ajoutant petit à petit le beurre demi-sel. Poivrez. Réservez au chaud.
- Snackez les coquilles Saint-Jacques dans un peu d'huile. Ajoutez un peu d'ail, sel et poivre.
- Dressez vos assiettes en répartissant l'émulsion à l'orange dans le fond. Formez de petits nids d'épinards étuvés et surmontez des noix de Saint-Jacques.
- Finalisez avec les amandes grillées.

