

Noix de Saint-jacques Sur Lit d'Épinards et Sabayon au Comté

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

| | |
|-------------------------|--------------|
| - EPINARDS | 1 kg (frais) |
| - BEURRE DE CUISSON | |
| - NOIX DE SAINT-JACQUES | 24 |
| - ECHALOTE(S) | 1 |
| - VIN BLANC SEC | 8 cl |
| - JAUNE(S) D'OEUF(S) | 2 |
| - CREME FRAICHE | 8 cl |
| - PIMENT DE CAYENNE | 1 pincée |
| - COMTÉ | 80 g râpé |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Otez les tiges de feuilles d'épinard puis lavez-les et faites-les fondre dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Faites cuire l'échalote émincée dans du beurre chaud puis arrosez avec le vin blanc. Laissez mijoter 5 minutes puis filtrez.
- Replacez ce liquide filtré sur une source chaude (légère) et ajoutez les jaunes d'œufs en fouettant énergiquement jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse.
- Battez légèrement le crème au fouet puis incorporez-la au mélange au vin blanc en continuant à fouetter pour former le sabayon.
- Préchauffez le four à 250°C
- Epongez les Saint-Jacques. Faites-les saisir rapidement dans un peu de beurre. Salez et poivrez.
- Dressez les assiettes en déposant un lit d'épinards dans le fond puis 6 noix puis arrosez avec le sabayon. Saupoudrez d'un peu de Comté râpé et enfournez sous le grill pendant 3 – 5 minutes.
- Servez sans attendre ...

