

Saint-Jacques Grillées sur Toasts au Beurre d'Agrume

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------------------|-----------------|
| - PAIN SPORTIF (NOISSETTES, ORANGE) | 6-8 tranches |
| - COQUILLES SAINT JACQUES | 12 |
| - ORANGE(S) | 1 |
| - BEURRE DEMI-SEL | 75g |
| - FUMET DE POISSON | 50 ml (½ c à c) |
| - VIN BLANC SEC | 25 ml |
| - CRÈME FRAÎCHE | 75 ml |
| - ÉCHALOTE(S) | 1 |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Séchez les noix de Saint-Jacques puis nappez-les avec un peu d'huile d'olive, de la fleur de sel et du poivre en grains moulu.
- Préparez le beurre d'agrumes : émincez une échalote et faites-la réduire dans le vin blanc.
- Pressez le jus de l'orange.
- Une fois le vin blanc évaporé, ajoutez le fumet de poisson, la crème liquide et le jus pressé.
- Laissez réduire environ 30 minutes à petite ébullition jusqu'à obtention d'une pommade.
- Après 15 minutes, filtrez puis poursuivez la réduction du jus filtré.
- Rectifiez enfin l'assaisonnement en sel et poivre.
- Coupez le feu et incorporez au fouet le beurre coupé en morceaux.
- Fouettez jusqu'à l'obtention d'une pommade homogène.
- Versez le tout dans un récipient et réservez au frais (au moins 2 heures).
- Saisissez les noix de Saint-Jacques sur feu vif dans une poêle antiadhésive (1 à 2 minutes maximum).
- Coupez et grillez les tranches de pain sportif en morceaux.
- Déposez sur chaque toast, un peu de beurre d'agrumes puis placez une Saint-Jacques par-dessus.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Prise du beurre: minimum 2 heures
 Accompagnez de salade verte.