

Aumônière de Saint Jacques


CUISIMAGES

Réf :
2604

Type :
Coquillages

Préparation :
25 min
Repos:

Cuisson :
10 min
A 200°C

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 6 personnes

- 8 feuilles de brick
- 24 noix de St Jacques
- 6 petits poireaux
- 1 échalote
- 2 cuillères à soupe de persil
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 50 g de beurre
- 1 verre de vin blanc
- Sel et poivre du moulin
(8 cure-dents)



Lavez et coupez le poireau finement.
Pelez et ciselez finement l'échalote.

Dans une poêle, faites fondre la moitié du beurre.
Ajoutez l'échalote et faites la fondre 1 min sur feu moyen
tout en mélangeant à l'aide d'une spatule en bois.



Ajoutez ensuite le poireau, le reste du beurre, salez et
poivrez. Laissez fondre le beurre et mélangez sans cesse.

Ajoutez 1 verre de vin blanc et 1 verre d'eau. Couvrez et
laissez cuire 30 min sur feu doux.

Préchauffez le four à 200°C pendant 15 min.



Dans une poêle, versez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
et 1 noix de beurre et faites cuire les Saint Jacques 5 min
sur feu moyen en remuant sans cesse.

Enlevez les Saint Jacques et conservez le jus de cuisson.
Egouttez le poireau et conservez le jus de cuisson.



Mélangez les jus de cuisson et faites réduire de moitié sur
feu puissant pendant 5 min.

Répartissez la moitié du poireau sur les feuilles de brick
après en avoir doublé le fond.

Ajoutez les noix de Saint Jacques et fermez les
aumônières à l'aide de 2 cure-dents.

Enfournez à mi hauteur à 200°C pendant 10 min.

Servez chaud accompagné du reste de poireau
saupoudré de persil et arrosé du concentré d'aromes.



Conseils
Variante
Vin

Menetou-Salon