

St. JACQUES A LA NAGE AU VELOURS DE BEURRE

(Michel Roux)

Pour 4 personnes

8 grandes coquilles St. Jacques
1 carotte de taille moyenne, épluchée
4 petits oignons blancs
2 branches de céleri
300ml vin blanc sec
1 feuille de laurier
80ml crème épaisse
100g beurre en petits morceaux
sel et poivre
jus de citron

Achetez toujours vos St. Jacques en coquille afin d'en assurer la fraîcheur.

Prendre la chair blanche ainsi que le corail, les rincer à l'eau fraîche et les sécher en douceur. Retirer et jeter l'estomac noir. Séparer les manteaux des St. Jacques, les tremper à l'eau fraîche, puis les égoutter.

Découper la carotte en rondelles fines. Vous pouvez également décorer la carotte de cannelures afin d'obtenir des rondelles plus intéressantes. Eplucher les oignons et découper en rondelles fines. Eplucher et nettoyer les branches de céleri, puis les couper en julienne de 3cm. Verser le vin, 300ml d'eau, sel et poivre dans une casserole et porter à ébullition. Ajouter les légumes et la feuille de laurier. Les retirer à l'aide d'un égouttoir lorsqu'ils seront cuits. Ajouter les manteaux de St. Jacques au liquide et laisser mijoter 15 minutes, puis passer à la passoire fine. Dans la casserole, ajouter la crème à la moitié du liquide et porter à ébullition en ajoutant le beurre petit à petit. Vérifier l'assaisonnement et ajouter un peu de jus de citron.

Placer les St. Jacques dans une poêle et y ajouter l'autre moitié du liquide. Faire frémir et couvrir de papier cuisson. Au bout d'une minute, retourner les St. Jacques et les faire cuire encore 2 minutes (selon leur taille).

Assemblage : égoutter les St. Jacques et les placer dans les assiettes, disposer les légumes tièdes autour et verser la sauce chaude.