

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 4 personnes

Poêler les saint-Jacques à feu vif à l'huile d'olive (aller/retour).
Les enlever de la poêle.
Mettre l'échalote dans la poêle chaude (30secondes) et ajouter le Noilly Prat (laisser réduire 30 secondes également).
Ajouter le fumet de poisson (laisser réduire 1 minute).
Ajouter la crème et la chicorée, laisser réduire jusqu'à ce que la sauce nappe le dos de la cuillère.
Saler/poivrer.
Faire revenir les endives émincées dans une poêle avec le beurre, une petite pincée de sel, une bonne pincée de sucre et une petite pincée de poivre jusqu'à ce que les endives soient cuites et caramélisées.
Faire réchauffer les saint-Jacques dans la sauce (1 minute).
Dresser les endives au milieu d'une assiette chaude.
Autour, mettre les noix de saint-Jacques et napper de sauce.
Décorer de cerfeuil et d'une tomate cerise.

Recette offerte par le restaurant quai 38, spécialiste de poissons.
Dans la Voix du Nord- Villes en Fêtes- Villeneuve D'Ascq du mois de décembre 2010.

Commentaires

Recette festive aux goûts délicats et originaire du Nord.
J'ai réalisé cette recette en doublant la quantité de Noilly Prat et de chicorée liquide (attention à bien doser la chicorée pour son goût amer).
J'ai utilisé 8 endives pour 6.
Conseil d'achat pour les endives.
Les choisir bien fermes, serrées et bien blanches.
Conservez au frais à l'abri de la lumière.
Retirez le cône central, avec la pointe d'un couteau, si vous les trouver trop amères.(c'est préférable).

Ajouter un commentaire



ST JACQUES A LA CHICOREE ET

ENDIVES CAMELISEES



Ingrédients

20 noix de saint jacques
60 cl de crème
semi-épaisse
1cuillère à café
de chicorée liquide
1 cuillère à soupe
de Noilly Prat
1/2 échalote
20 cl de fumet de poisson
sel/poivre
2 cuillères à soupe
d'huile d'olive
6 endives
sucre en poudre
beurre

