

Noix de saint Jacques sur crème de fèves



INGRÉDIENTS

- 4 noix de Saint-Jacques
- 200 g de fèves
- 100 g de crème
- une échalote ciselée
- 50 g de beurre doux
- fleur de sel
- coriandre et Mishima Yukari (facultatif) ou huile d'argan (facultatif)

PRÉPARATION

Cuire les fèves à l'anglaise (*) et les dérober.

Suer au beurre l'échalote ciselée puis ajouter la crème et les fèves cuites et laisser étuver à feu doux une dizaine de minutes.

Sauter les Saint-Jacques au beurre noisette.

Mixer les fèves à la crème au mixer plongeant.

Passer au tamis pour obtenir une crème lisse

Dresser la crème de fèves sur assiette et y déposer la noix de Saint-Jacques.

- *Cuire à l'anglaise, c'est cuire dans un grand volume d'eau bouillante salée à découvert (Par contre, couvrir pour chauffer l'eau avant cuisson et économiser de l'énergie !). Généralement les légumes ainsi cuits sont liés au beurre et servis aussitôt.*

TEMPS TOTAL : 45MN