

# MILLESIMES 62

## «Cassolette de Noix de Saint-Jacques aux Fèves et au Beurre blanc» Chef David DITTE

### SYNTHESE

Type : Plat  
Difficulté : Facile  
Prix : €€

### TEMPS

Temps de préparation : 30 minutes  
Temps de cuisson : 15 minutes

### INGREDIENTS (Pour 4 personnes)

5 kg de coquilles Saint-Jacques  
1 kg de fèves épluchées  
100 g de bacon  
250 g de beurre  
5 cl de vin blanc  
1 échalote  
1cl de vinaigre blanc  
1cl d'huile d'olive  
Sel et poivre



### PREPARATION

#### **Les fèves**

Les blanchir à l'eau bouillante salée durant 5 minutes, pour arrêter la cuisson les mettre dans un saladier d'eau froide avec des glaçons.

#### **Le beurre blanc**

Eplucher et ciseler l'échalote, la mettre dans une casserole avec le vin blanc et le vinaigre, mettre sur le feu et réduire à sec. Ajouter une cuillère à soupe d'eau, puis le beurre ramolli par petits morceaux tout en mélangeant énergiquement au fouet. La sauce doit être onctueuse.

#### **Les coquilles Saint-Jacques**

Ouvrir les coquilles à l'aide d'un couteau d'office, les nettoyer sous l'eau afin d'en retirer le sable. Saisir les noix de Saint-Jacques dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, 1 minute sur chaque face.

#### **Le dressage**

Réchauffer les fèves dans une casserole avec un morceau de beurre, les mettre dans une cassolette, disposer par-dessus les noix de Saint Jacques et pour finir les napper de beurre blanc.

A table ... Et bon appétit !

### REMARQUES

Accord mets et vin : Nous vous proposons d'accompagner ce plat avec un Vin Blanc, Côte de Provence, Saint André de Figuière, Cuvée Valérie 2013 .

A DEGUSTER : RESTAURANT MILLESIMES 62  
13 place de Catalogne - 75014 Paris  
T. 01 43 35 34 35  
Site internet : [www.millesimes62.com](http://www.millesimes62.com)

RESTO  
PARTNER  
L'amour d'une cuisine de qualité