

MILLESIMES 62

« Noix de Saint-Jacques poêlées, effilochées d'endives et beurre blanc » Chef : Stéphane SAVORGAN

SYNTHÈSE

Type : Plat
Difficulté : Facile
Prix : €€

TEMPS

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

5 kg Coquilles Saint-Jacques
1 kg d'Endives
1 Citron
300 g Beurre
5 cl Vin blanc
1 Échalote
1cl Vinaigre blanc
1cl Huile d'olive
Sel / poivre
Caramel vinaigre balsamique



PRÉPARATION

Préparation des endives :

Laver les endives, les émincer dans le sens de la longueur, faire revenir au beurre avec un jus de citron.

Préparation du beurre blanc :

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

Préparation des coquilles Saint Jacques :

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

DRESSAGE

Disposer les endives dans chaque assiette, disposer par-dessus les noix de Saint-Jacques, napper de beurre blanc. Ajouter un trait de caramel balsamique en décoration.

ACCORD MET & VIN

Vin Blanc Corse, Ajaccio aoc :
Clos Ornasca, L. Tola et J-A Manenti 2014