

NOIX DE St-JACQUES

PUREE DE CAROTTES

SAUCE AIGRE DOUX

RECETTE POUR 4 PERSONNES

INGREDIENTS :

12 noix de St-Jacques
250 gr de carottes
1 petit pot de crème fraîche
10 cl de vinaigre blanc
20 cl de porto
30 cl de vin de CHINON
1 échalote
60 gr de beurre coupé en dés
Huile d'olive

PREPARATION :

Mettre les carottes à cuire en rondelles très fines pendant 10 mn environ. Une fois cuites, les mixer avec $\frac{3}{4}$ de crème fraîche, puis ajouter le $\frac{1}{4}$ restant avec assaisonnement sel et poivre

Mettre cette purée dans des petits ramequins au $\frac{3}{4}$

Les mettre au four au bain marie (eau chaude), puis les couvrir avec une feuille d'aluminium (environ 30 mn)

Pendant ce temps je prépare ma sauce aigre douce

Dans une casserole je mets une échalote coupée en petit morceaux

Avec 10 cl de vinaigre blanc et 20 cl de porto, je fais réduire presque à sec, puis j'ajoute 30 cl de vin de CHINON, que je réduis presque à sec.

Une fois cuit, je passe cette sauce au chinois (petite passoire fine à fond pointu) pour ne plus avoir d'échalotes, puis j'incorpore le beurre froid en dés que je mélange doucement.

La purée de carottes cuites, je dépose celle-ci (1 ramequin par personne) sur une assiette, je dépose la sauce autour de cette purée.

Faire revenir les noix de St- Jacques à feu vif, (2 mn)

Les déposer dans l'assiette, dans la sauce avec un peu de fleur de sel sur les noix

BON APPETIT