

# **COQUILLES SAINT - JACQUES POELEES**

Endives crues et cuites, coriandre, cardamome

## **RECETTE POUR 4 PERSONNES**

### **Ingrédients :**

12 belles coquilles St-jacques  
6 endives  
1 pincée de sel  
1 pincée de sucre  
1 jus de citron  
1 botte de coriandre fraîche  
6 graines de cardamome vertes ou blanches  
quelques pluches d'aneth  
1 petit bocal d'œufs de saumon  
25 cl de fumet de St Jacques  
10cl de NoillyPrat  
25 cl de crème  
150 gr de beurre huile d'olive sel et poivre

## **PREPARATION**

- 1) Ouvrez les coquilles St Jacques, retirez les bardes, sortez les noix, rincez-les sous l'eau, posez les sur un linge, gardez au frais.
- 2) Coupez les pointes des deux endives, gardez les feuilles.  
Emincez le reste des endives en prenant soin de retirer le cœur, ajoutez une pincée de sel, De sucre, et le jus de citron.  
Mélangez bien, faire cuire dans 25 gr de beurre moussant sur feu vif jusqu'à évaporation de l'eau.  
Lorsqu'elles sont cuites, débarrassez.
- 3) Chauffez le fumet de St Jacques et le NOILLY PRAT. Faites réduire de moitié, ajoutez la crème, portez à ébullition, ajoutez la coriandre et la cardamome.  
Laissez cuire 15 mn.  
Montez légèrement au beurre (environ 100gr) passez, réservez.
- 4) Faites cuire les St Jacques pendant trois à quatre minutes sur feu vif dans 25 gr de beurre.
- 5) Lorsqu'elles sont d'une jolie couleur blonde, chauffez les endives émincées et la sauce au NOILLY PRAT : Dressez les endives dans un cercle et au dessus, posez les endives crues assaisonnées d'huile d'olive, de sel et de poivre.  
Parsemez les œufs de saumon et quelques pluches d'aneth.  
DISPOSEZ TROIS BELLES NOIX DE St JACQUES, saucez légèrement ou servez la sauce à part.