

SAINT JACQUES AU CITRON VERT

Pour 4 personnes : 12 belles noix de Saint Jacques (réserver 4 coquilles)
8 crevettes roses cuites (bouquet)
250 gr de champignons de Paris
100 gr de crevettes grises décortiquées
15 cl de fumet de poisson
2 citrons verts non traités
1 belle échalote
5 cl de vermouth
8 cl de crème fleurette
40 gr de beurre
500 gr de gros sel gris
4 petites branchettes de persil
sel de Guérande
poivre du moulin

Ouvrir les coquilles Saint Jacques et détacher les noix débarrassées des membranes des barbes et de la poche noire, rincer, ôter les langues de corail et les réserver, escaloper les noix en trois.

Faire chauffer à feu doux le fumet de poisson et y mettre noix et corail à frémir 2 minutes, avant d'égoutter et réserver (ne pas jeter le fumet).

Après avoir lavé les citrons, prélever le zeste avec l'outil prévu pour cet usage, le blanchir 2 minutes à l'eau bouillante avant de rafraîchir, égoutter et réserver.

Peler un citron (à vif) et prélever les quartiers après avoir ôté les peaux des cloisons internes, extraire le jus du second citron et réserver. Parer les champignons, les laver et les essuyer dans un essuie tout.

Dans un sautoir, faire revenir les échalotes, préalablement hachées, dans la moitié du beurre durant environ 3-4 minutes, émincer les champignons et les ajouter au hachis d'échalotes, faire revenir le tout sans coloration jusqu'à évaporation complète du jus qu'ils rendront, saler, poivrer et réserver au chaud.

Déglaçer les sucs de la poêle avec le vermouth, laisser réduire 2-3 minutes et ajouter le fumet de poisson puis la crème, mélanger intimement et laisser épaissir une dizaine de minutes à feu doux. Hors du feu incorporer au fouet le reste du beurre coupé en petites parcelles, puis le jus du citron ainsi que le zeste, les lamelles de Saint-Jacques, les crevettes grises, les champignons, et les langues de corail, rectifier l'assaisonnement à votre goût et laisser réchauffer à feu doux sans laisser bouillir.

Pendant ce temps, étaler le gros sel dans le fond d'un plat, disposer les coquilles vides par dessus et mettre à four chaud (200° environ), quand elles sont chaudes remplir de l'appareil mis à réchauffer durant ce temps, décorer avec les crevettes roses entières, les quartiers de citron et les branchettes de persil, servir sans attendre.

Voici une entrée que vous pourrez servir avec un excellent Muscadet de très bonne origine (avec modération).

Bernard STRADI