

Noix de Saint-Jacques, étuvée d'épinards aux amandes



Préparation : 30 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

12 noix de Saint-Jacques

600 g de pousses d'épinards

20 g d'amandes concassées

50 cl de fumet de poisson fait avec du fumet déshydraté

1 échalote

Le jus et le zeste d'1/2 orange

8 pistils de safran

5 cl de Noilly Prat

20 cl de crème liquide entière

100 g de beurre 1/2 sel

Huile d'olive

Sel et poivre

Essuyer les noix de Saint-Jacques avec du papier absorbant et les réserver au frais.

Mettre le fumet de poisson à bouillir dans une casserole et le faire réduire 15 mn.

Laver et essorer les pousses d'épinards sans les équeuter, peler et ciseler l'échalote.

Dans une casserole faire suer l'échalote avec un filet d'huile d'olive, déglacer avec le Noilly Prat et laisser réduire. Ajouter le jus et le zeste d'orange ainsi que le fumet de poisson réduit et réduire de moitié par ébullition. Ajouter la crème liquide et les pistils de safran, mélanger et continuer la cuisson 3 à 4 mn. Ajouter 80 g de beurre froid coupé en dés tout en émulsionnant au mixer plongeant. Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.

Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive faire tomber les pousses d'épinards assaisonnées de sel fin, elles doivent rester croquantes.

Dans la même poêle avec le reste de beurre saisir les noix de Saint-Jacques 1 mn par face.

Pour le service sur chaque assiette déposer 3 tas de pousses d'épinards surmontés d'une noix de Saint-Jacques, parsemer d'amandes concassées et de fleur de sel. Émulsionner une dernière fois au mixer plongeant la sauce et en verser sur le tour de l'assiette.

Pour ma part j'ai fait juste tomber les épinards une première fois pour qu'ils occupent moins de place. Je les ai laissés dans la poêle puis réchauffés au dernier moment, et ai utilisé une autre poêle pour la cuisson des Saint-Jacques. Pour la sauce j'ai tout fait jusqu'à la cuisson de 3 à 4 mn avec la crème puis ai réchauffé la sauce au moment du service et ajouter le beurre froid et émulsionner le tout.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>