



Saint Jacques snackées, sauce au corail et pain d'épices croquant

**Pour 4 personnes.
Préparation 15 min**

Bien s'organiser ! La sauce au corail peut être réalisée en avance, vous la ferez réchauffer tout doucement et vous mettrez l'aneth juste avant de servir. Le pain d'épices croquant peut lui aussi est réalisé en avance. Le reste doit se faire au dernier moment.

Ma liste de courses... Chez

Le poissonnier :

- 12 coquilles Saint Jacques (Pecten Maximus) avec corail. Vous demanderez à votre poissonnier de les nettoyer pour vous (attention, dites-lui bien de garder le corail !)

Le boucher :

- 3 tranches de filet mignon fumé (si vous ne trouvez pas, prenez du bacon fumé)

L'épicier :

- 6 cl de vin blanc
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 2 tranches de pain d'épices
- Sel/poivre

Le crémier :

- 20 cl de crème liquide
- 20 g de beurre

Le primeur :

- Un petit bouquet d'aneth (il vous en faudra l'équivalent de 2 cuillères à café bombées)
- 1 kg d'épinards frais et tendres
- ½ échalote

Réalisons le pain d'épices croquant

Mettez vos tranches de pain d'épices au grille-pain ou au four (190° à mi hauteur) quelques minutes, le temps qu'elles soient dorées et légèrement dures (elles vont encore durcir en se refroidissant). Coupez-les en petits cubes quand elles sont encore chaudes et laissez refroidir. Réservez dans un endroit sec et une boîte en fer si vous avez.

Réalisons la sauce au corail

Ôtez le corail de chaque coquille et réservez-le. Ciselez l'équivalent de 2 cuillères à café bombées d'aneth. Emincez (coupez en petit morceaux) votre échalote. Jetez-la dans une casserole 1 cuillère à soupe d'huile ; laissez-la fondre quelques minutes sur feu modéré. Ajoutez ensuite le corail et le vin blanc, laissez cuire 3-4 minutes. Ajoutez ensuite la crème liquide, salez-poivrez. Laissez chauffer la crème et mixez. Ajoutez l'aneth ciselé, du sel et du poivre. Goûtez (rectifiez si nécessaire en sel-poivre) et réservez dans la casserole sur feu éteint.

Cuisson des coquilles et du filet mignon fumé

Découpez chaque tranche de filet en 4. Réservez. Dans une poêle, ajoutez sur feu modéré-vif, 2 cuillères à soupe d'huile et laissez-la chauffer un peu (cf voir mon secret chuchoté à l'oreille). Mettez vos coquilles, **faites colorer les 2 faces durant 1 minute (et pas plus !) chacune**. Réservez-les dans une assiette couverte de papier d'aluminium pour qu'elles restent chaudes. A la place, mettez votre filet mignon à colorer durant 2-3 minutes en remuant.

Dressage :

Si vous prévoyez de servir « à l'assiette », vous aurez mis vos assiettes dans un four chaud quelques minutes avant. Disposez 3 coquilles par personne ; ajoutez dessus un morceau de filet mignon. Puis la sauce, quelques morceaux de pain d'épices et l'accompagnement.

Vous pouvez accompagner ces coquilles avec du riz ou comme moi, d'une tombée d'épinards frais. Suivez alors cette recette : (vous ferez cuire vos épinards en même temps que vos coquilles) Dans une casserole, faites fondre 20 g de beurre sur feu vif, ajoutez les épinards (sans enlever les tiges si vos épinards sont bien tendres). Couvrez et laissez quelques minutes. Quand ils seront descendus de moitié dans la casserole, remuez, laissez minute de plus. Videz l'eau de cuisson. Salez et envoyez !

Mon secret chuchoté à l'oreille : La cuisson des Saint Jacques est « minute ». Elles cuisent très peu de temps, elles doivent rester nacrées à l'intérieur. Pour réussir leur cuisson, il faut avoir une poêle chaude : mettez votre main au dessus de la poêle à quelques centimètres de cette dernière. Vous savez si la poêle est chaude quand vous ressentez sa chaleur sous votre main. C'est le moment d'ajouter vos coquilles, laissez-les 1 minute sur chaque face.