



Noix de Saint-Jacques cuites au bouillon de homard

Markus Arnold



Rezept für 4

Ingrédients

4 noix de Saint-Jacques
sans coquille
4 noix de Saint-Jacques
avec la coquille (entière)
200 g de fond de homard
20 g de beurre noisette
300 g de pâte à tresse
fraîche
20 g de beurre
1 pincée de sel
1 pincée de poivre
10 g de truffe noire

Préparation

Nettoyer les coquilles Saint-Jacques dans de l'eau glacée et les sécher. Les ouvrir et poser les noix sur la coquille inférieure, saler et poivrer légèrement. Verser le fond de homard dans les coquilles remplies. Badigeonner l'intérieur des coquilles supérieures d'un peu de beurre et les poser sur les coquilles inférieures. Diviser la pâte à tresse en quatre portions et la dérouler. Fermer les côtés des coquilles Saint-Jacques avec la pâte à tresse déroulée et bien appuyer. Faire cuire au four à 200 °C pendant cinq minutes. Les sortir du four délicatement et retirer la pâte à tresse des coquilles. Retirer les couvercles des coquilles et ajouter un peu de beurre noisette. Râper fin la truffe noire au-dessus des noix de Saint-Jacques translucides et servir la pâte à tresse séparément. Pour le dressage, la coquille peut être simplement posée sur un peu de sel mouillé.