

Brochettes de st jacques panées

Recette festive proposée par Gérard Legeay, cuisinier passionné. Les brochettes s'associent parfaitement avec un riz pilaf et une fondue de poireaux.

Portions : 6 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

6 pics à brochette en bois
20 g de beurre
10 cl de crème fraîche
2 c. à s. d'huile d'olive
1 c. à s. de chapelure de pain
18 saint-Jacques
Quelques cuillères de farine
3 oeufs
6 tranches de poitrines fumées
300g de riz
3 Poireaux

Sauce citron

50cl de crème fleurette
15 cl de vin blanc
1 oignon
1 citron
arrêtes de poisson
5cl huile
Quelques feuilles de thym et laurier



Faire la fondue de poireau

Faire fondre 20 g de beurre dans une casserole

Emincer le poireau et l'oignon

Les mettre à fondre à feu doux

Quand c'est bien fondu rajouter 20 cl de crème fleurette

Faire le fumet

Mettre les arêtes dans une casserole avec un oignon, du thym, laurier, sel et poivre

Lorsque que la préparation est bien revenu, rajouter 15 cl de vin blanc et remplacer l'eau par 20 cl de crème fleurette

Préparer les noix de St Jacques

Préparer une assiette de farine, une assiette avec 3 oeufs battus et une dernière assiette avec de la chapelure

Mettre les St Jacques dans cet ordre dans chaque préparation

Couper la poitrine fumée

Les mettre sur les brochettes en alternant une St Jacques, un morceau de lard, en finissant avec un quart de citron

Cuire 5 minutes à la poêle en les retournant

Accompagnez de riz créole

Passer le fumet au chinois, rectifier l'assaisonnement, rajouter un jus de citron, lier avec un peu de maïzena

Mettre la sauce dans un ramequin

Bonne dégustation !