

Mes Saint-Jacques gratinées

Vous le croirez ou non, en écrivant cet article, j'écoute un CD des plus belles chansons de Noël interprétées par des artistes extraordinaires des années 50. C'est donc en compagnie de Frank Sinatra que je vous offre aujourd'hui une recette de Fêtes, idéale pour une entrée. Il vous salue bien d'ailleurs.

La finesse gustative de la noix de Saint-Jacques et sa texture unique font d'elle une reine en cette période de l'année. Une reine oui, mais ni compliquée, ni exigeante. Sauf en ce qui concerne le temps de cuisson. Il est bon de rappeler qu'une noix de Saint-Jacques ne se mijote pas, elle se saisit dans une poêle avec un peu de matière grasse, à feu vif et brièvement surtout. Selon sa grosseur, une à deux minutes par face suffisent amplement. Parce qu'une cuisson trop longue rend la noix caoutchouteuse. Et ça, c'est pas terrible.

J'aime les déguster avec une petite sauce au beurre citronnée, quelques gouttes de pesto frais ou même simplement avec un peu de poivre et de fleur de sel. Mais gratinées, j'adore. Il y a bien des façons de les gratiner ces petites chéries, alors voici l'une d'elles. Encore une fois, ce n'est pas une recette compliquée. Je ne propose jamais de recettes compliquées. Parce que je vois votre moue dubitative à la lecture d'explications très techniques, d'ingrédients introuvables et de cuissons différentes



Pour 5 coquilles

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 25 minutes

- entre 15 et 20 noix de St-Jacques (fraîches ou congelées)
- 1 poireau
- 2 échalotes
- 5 c.à.s. rases de gruyère râpé
- 5 c.à.c. de chapelure
- 30g. de beurre
- 1 dl. de vin blanc
- 1/2 dl. de crème
- 2 jaunes d'œufs
- 1 petite c.à.s. de jus de citron
- sel et poivre

et sans fin. Je commence à vous connaître, on ne me la fait plus.

Pourtant, personnellement je me lance parfois dans des réalisations incroyables qui demandent beaucoup de temps, de rigueur, de précision et de courage aussi. Mais c'est ma cour de récréation à moi, mon hobby, mon sport, mon aquarelle, mon tricot, ma série préférée, mon sudoku.

Mon homme aussi est un grand fou. Il commande ses piments sur un site canadien pour avoir «le piment-qui-fait-toute-la-différence». Il moud ses petites épices pour réaliser lui-même ses pâtes de curry. Bref, il est un peu dingue. Mais cela ne me choque pas. Cela m'amuse. Il me dit souvent «Tu ne veux pas mettre cette recette sur ton blog?». Je lui réponds alors que tout le monde

n'est pas aussi obsédé et habité par la cuisine que lui et moi. Parce que je sais que vous, vous tricotez, vous faites du sport, de la peinture et des sudokus. Bref, vous aimez passer votre temps à faire d'autres choses. Et vous avez bien raison. Chacun son truc.

J'ai à cœur de vous donner des recettes simples, bonnes, efficaces et bien expliquées. Et il y en a tant. Existantes ou à inventer. Des possibilités en cuisine, il y en a autant qu'en musique. Alors je ne vais pas me gêner. Je compose à ma manière pour vous offrir, avec grand plaisir, des idées, du temps et des compliments. Essayez donc ces jolies noix de Saint-Jacques gratinées dans leur coquille. Les coquilles? Vous les trouverez en principe au rayon poissonnerie en grande surface, surtout en ce beau mois de décembre. Vous pouvez aussi utiliser des ramequins individuels peu profonds, comme

ceux destinés aux crèmes brûlées. Quant aux noix de Saint-Jacques fraîches, elles n'attendent que vous en cette saison. N'hésitez pas à leur sauter dessus, même si elles sont un peu onéreuses, elles en valent la peine. Dites-vous que c'est une fois par année. Comme pour le foie gras, les morilles et tous les succulents produits que Papa Noël apporte dans sa jolie hotte. Et s'il ne passe pas chez vous cette année parce qu'il n'arrive plus à suivre la cadence (c'est qu'il devient âgé le bougre), prenez la relève. Vous faites si bien le Père Noël. Ho ho ho...

VIRGINIE LÉNART ■

www.lesrecettesdevirginie.com

La marche à suivre

1 Otez environ 10 cm des feuilles vertes du poireau et conservez-les pour un autre usage (une soupe). Coupez le reste du poireau en 3 dans la longueur et émincez-le finement. Lavez le tout soigneusement dans de l'eau froide et égouttez. Hachez finement les échalotes. Dans une poêle, faites fondre la moitié du beurre et ajoutez les échalotes et le poireau, poivrez et salez. Couvrez et laissez cuire une

dizaine de minutes sur feu moyen-doux. Réservez dans un bol et nettoyez la poêle avec du papier ménager. Préchauffez votre four fonction «gril» (200°C).

2 Dans la même poêle, faites fondre l'autre moitié du beurre et saisissez les noix de St-Jacques 30 secondes sur chaque face pour les colorer (elles poursuivront leur cuisson au four). Salez et poivrez. Réservez-les dans une assiette.

Quant au corail, s'il y en a un, vous pouvez le conserver, mais personnellement je ne suis pas fan, donc je l'enlève.

3 Préparez la sauce: dans la même poêle, ajoutez le vin blanc et laissez réduire 1 minute à feu moyen. Ajoutez la crème et le jus de citron. Hors du feu, ajoutez les 2 jaunes d'œufs et mélangez bien avec un fouet. Salez un peu (pas trop en raison du gruyère) et

poivrez.

4 Dans les coquilles, déposez d'abord un lit de poireau. Puis les noix de St-Jacques (3 ou 4 par coquille). Ajoutez la sauce et parsemez de gruyère et de chapelure, en répartissant le tout. Enfournez sous le gril et laissez cuire 10 minutes. Sortez les coquilles et laissez-les reposer 2 minutes avant de déguster. ■

