

Saint Jacques à l'Konfleuraise

Pour 2 personnes:

8 coquilles St Jacques - 2 beaux poireaux - 20g + 50g de beurre d'Isigny - 27 ml de calvados - 100g de crème fraîche épaisse - 1 échalote - 1 c à s de ciboulette hachée - 1 c à s d'huile d'olive - sel et poivre. (en option : un peu de farine et de l'eau.)

Préchauffez le four 190° (th 6) . Épluchez les poireaux en ne gardant que le blanc et le vert tendre et lavez-les soigneusement. Égouttez bien puis coupez en tronçons biseautés de 1 cm. Dans une poêle, faites fondre les 20g de beurre puis ajoutez les poireaux et laissez cuire pendant 20 à 25 min à couvert et à feu très doux. En fin de cuisson, salez et poivrez. Répartissez la fondue dans le creux des coquilles.

Dans la même poêle, faites fondre à feu moyen 50 g de beurre jusqu'à obtention d'un beurre noisette . Déposez les St Jacques dans le beurre puis faites-les légèrement colorer 1 min de chaque côté. Salez et poivrez puis répartissez-les dans les coquilles. Toujours dans la même poêle, dans le reste du beurre, faites blondir à feu doux l'échalote finement ciselé. Déglacez ensuite avec le calvados puis ajoutez la crème fraîche et la ciboulette et rectifiez l'assaisonnement. Ajoutez cette préparation dans les coquilles. Posez les coquilles sur un gros lit de sel et enfournez 5 min pour réchauffer le tout. Servez sans attendre.

Option : Posez les couvercles sur les coquilles. Faire une pâte avec la farine et l'eau et confectionnez des boudins. Entourez-en les coquilles à la jointure pour les sceller, badigeonnez la pâte de jaune d'œuf. Posez les coquilles sur un lit de gros sel et enfournez 5 à 7 min. Servez dès la sortie du four.

PS : sous pouvez prendre de la pâte feuilletée si sous désirez la manger, ce sera meilleur.

