

POELEE DE SAINT-JACQUES AU BEURRE DE CIBOULETTE

- ↘ 12 à 16 coquilles Saint-Jacques, selon la taille
- ↘ 1 bouquet de ciboulette
- ↘ 80 g de beurre
- ↘ 1 citron non traité
- ↘ 1 échalote
- ↘ 5 brins de persil
- ↘ 10 cl de vin blanc (chablis)
- ↘ 1 cuill. À soupe d'huile
- ↘ sel et poivre du moulin

Si vous faites décoquiller les Saint-Jacques, demandez au poissonnier les parties creuses des coquilles : après les avoir bien lavées, vous servirez les noix dedans

1 - Ouvrez les Saint-Jacques en glissant la lame d'un couteau le long de la partie plate de la coquille pour sectionner le pied. Dégagez les noix et leur corail, et retirez les barbes. Lavez-les plusieurs fois à l'eau froide. Épongez-les soigneusement.

2 - Brossez le citron sous l'eau chaude. Prélevez finement le zeste en le frottant contre une râpe. Pressez ensuite le citron et récupérez le jus. Rincez, séchez et ciselez la ciboulette et le persil. Épluchez et hachez finement l'échalote.

3 - Préparez la sauce : mettez l'échalote dans une petite casserole avec le vin blanc et 1 cuillère à soupe de jus de citron. Portez à ébullition et faites réduire à feu vif pour qu'il ne reste plus que 2 cuillérées à soupe environ de liquide. Placez la casserole au bain-marie et incorporez progressivement le beurre coupé en petits morceaux, sans cesser de fouetter. Ajoutez le zeste de citron, le persil et la moitié de la ciboulette. Salez, poivrez et gardez au chaud au bain-marie, hors du feu.

4 - Faites cuire les noix de Saint-Jacques à feu assez vif, 2 minutes de chaque côté, dans une poêle antiadhésive juste enduite d'huile. Disposez-les sur des assiettes chaudes, nappez-les de sauce et parsemez de ciboulette.