Saint-Jacques à la nage de champagne, grains de caviar

07/01/2020 à 14h27

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 12 Saint-Jacques fraîches
- 1 branche de céleri
- 100 g d'oignons
- 2 dl de champagne
- 6 dl de crème fraiche liquide
- 1 noix de beurre
- 1 c à café d'huile de noisette
- 4 petites cuillerées à moka de caviar ou œil de lump
- 1 branche de thym
- Sel fin
- Fleur de sel
- Poivre

Préparation :

Préparation des ingrédients

- Nettoyez soigneusement les noix, essuyez-les
- Réservez les noix au frais
- Pelez et émincez finement les oignons
- Epluchez et émincez finement le céleri

Cuisson et dressage

- Dans une casserole, faites fondre le beurre et ajoutez le céleri et les oignons;
- Faites suer 3 mn;
- Ajoutez le thym et le champagne. Laissez réduire à feu vif presque à sec;
- Versez la crème et laissez cuire à feu doux 20 mn;
- Mixez et passez au chinois;
- Faites réduire jusqu'à obtenir une consistance crémeuse;
- Pendant ce temps, poêlez les Saint-Jacques, assaisonnez avec la fleur de sel et un tour de moulin à poivre;
- Disposez-les en rosace dans les assiettes et posez dessus un peu de caviar ou œil de lump;
- Versez le velouté bouillant autour des Saint-Jacques;
- Servez immédiatement.