



Noix de Saint-Jacques en marinère de Jurançon moelleux servie en coquille

02/09/2011 à 14h09

Par [Scott Serrato](#)

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 22 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 8 coquilles Saint-Jacques
- 100 g de carottes
- 120 g de concombre
- 80 g de champignons
- 1 demi-citron
- 90 g de céleri-rave
- 30 cl de Jurançon moelleux
- 10 cl de jus d'orange
- 5 g de gingembre
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche à 15% de MG ou de lait concentré
- 1 tomate 1 cuillère à café de féculé de pomme de terre 30 g de ciboulette ciselée
- Fleur de sel, sel fin et piment d'Espelette

Préparation :

- Ouvrez les coquilles Saint-Jacques (ou demandez au poissonnier de le faire pour vous); dégagez les noix de chair et retirez le boyau noir qui les entoure, rincez-les délicatement, épongez-les et réservez au frais. Lavez les coquilles et mettez-les de côté;
- Pelez et taillez en petits dés les carottes, le concombre et le céleri. Nettoyez les champignons et taillez-les en dés. Ébouillantez, pelez et épépinez la tomate, taillez-la en petits dés;
- Mettez les carottes dans une casserole antiadhésive, faites chauffer à sec, puis ajoutez le céleri et les champignons. Continuez à faire cuire doucement dans coloration. Ajoutez le gingembre et versez le Jurançon, déglacez en remuant avec une spatule, puis portez à la limite de l'ébullition. Versez le jus d'orange, salez et pimentez légèrement. Faites bouillir pendant 2 minutes, puis ajoutez le concombre;
- Versez le contenu de la casserole dans une passoire. Faites bouillir à nouveau le jus obtenu, incorporez la féculé délayée dans un peu d'eau froide et mélangez pendant 2 minutes pour bien lier. Mixez et remettez les légumes dans cette sauce. Tenez au chaud sans ébullition, après avoir ajouté la crème fraîche;
- Assaisonnez légèrement les noix de Saint-Jacques à la fleur de sel. Saisissez-les dans une poêle antiadhésive bien chaude pendant 1 minute de chaque côté. Ajoutez dans la sauce les dés de tomate et la ciboulette ciselée. Répartissez la marinère de légumes au Jurançon moelleux dans les coquilles (2 cuillères à soupe par coquille environ), déposez les noix de Saint-Jacques par-dessus et servez bien chaud.