Brochettes de Saint Jacques grillées, tagliatelles de galettes de blé noir aux pommes, jus au cidre

18/12/2018 à 13h50

Par Denis Froc

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 400 g de noix de Saint Jacques
- 1 pomme (Reine des reinettes)
- 2 échalotes
- 5 cl de vinaigre de cidre
- 1 bouteille de cidre
- 2 cuillères à soupe d'huile de colza
- 2 crêpes (galettes) de blé noir (ou sarrasin)
- 4 pics à brochettes
- ½ botte de ciboulette

Préparation :

- Enfilez les noix de Saint Jacques sur les pics à brochette puis mettez-les au frais;
- Faites suer les échalotes, la demi-pomme coupée en morceaux avec 1 cuillère à soupe d'huile de colza;
- Juste avant coloration, déglacez avec le vinaigre de cidre;
- Ajoutez le cidre;
- Laissez cuire la sauce jusqu'à l'obtention d'un jus épais;
- Mixez la sauce, filtrez-la à l'aide d'une passoire;
- Grillez les brochettes de Saint Jacques pendant 2 minutes de cuisson sur chaque face;
- Roulez les galettes puis coupez-les en tronçons d'1 cm;
- Dans une poêle, ajoutez l'autre moitié de pomme émincée avec une cuillère à soupe d'huile de colza;
- Laissez cuire;
- Ajoutez les tronçons de galette sur les brochettes, laissez chauffer à feu doux, salez, poivrez et ajoutez la ciboulette ciselée;
- Pour que les brochettes restent chaudes, mettez-les au four quelques instants;
- Servez.