

Saint-Jacques en robe d'endives, jus de veau à l'orange

Les ingrédients pour 4 personnes :

12 noix de Saint-Jacques
2 endives
1 jus de citron
150 g de sucre
100 de fond veau fait avec du fond déshydraté
1 orange non traitée
1 citron non traité
5 cl de vinaigre de vin
50 g de beurre salé
Sel et poivre de Cayenne

Blanchir les endives dans de l'eau bouillante salée et citronnée dans laquelle on aura ajouté 50 g de sucre. Cuire 10 mn. J'ai cuit plus longtemps 15 mn environ. Les rafraîchir et les éponger.

Saler et poivrer les noix de Saint-Jacques puis les rouler dans les feuilles d'endives. Les tenir avec une pique en bois.

Pour la sauce tailler les zestes de l'orange et du citron en fins bâtonnets. Les blanchir (je ne le fais jamais), et les mettre dans une casserole avec 100 g de sucre et un verre d'eau. Faire cuire jusqu'à ce que cela devienne un caramel blond. Déglacer alors avec le vinaigre et le jus des agrumes qui auront été pressés. Ajouter le fond de veau, rectifier l'assaisonnement avec une pointe de piment de Cayenne et monter au beurre salé en ajoutant le beurre froid en petit dés et en fouettant.

Colorer les noix de Saint-Jacques à la poêle dans un peu de beurre et les dresser dans l'assiette, retirer les piques en bois et ajouter un cordon de sauce.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>