

Coquilles Saint-Jacques aux endives caramélisées et sauce au beurre citronné

Les ingrédients pour 2 personnes

12 noix de Saint-Jacques

2 endives

1 c à s de miel

1/2 citron

50 g de beurre pour la sauce (et du beurre pour la cuisson des endives et des coquilles Saint-Jacques)

Persil

Couper les endives en 2, retirer la partie centrale dure et faire des bâtonnets de 5 cm de long environ. les citronner pour éviter qu'ils ne noircissent.

Dans une poêle avec du beurre faire sauter les endives 3 à 4 mn en les remuant de temps en temps, les assaisonner. Mettre le miel en remuant pour enrober complètement les endives. Laisser caraméliser surtout sans faire brûler.

Pour la sauce mettre dans une casserole une cuillère à soupe d'eau et faire bouillir. Ajouter alors en fouettant, et petit à petit, le beurre coupé en petits dés. La sauce va épaissir et devenir crémeuse. Elle ne doit surtout pas bouillir. Assaisonner et ajouter un trait de jus de citron. Réserver au chaud.

Poêler à feu moyen les coquilles Saint-Jacques dans un peu de beurre pendant environ 30 s de chaque côté. Saler et poivrer.

Dresser les assiettes en mettant un dôme d'endives, les coquilles Saint-Jacques et la sauce. Parsemer de persil ciselé et servir sans attendre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>