



COQUILLES SAINT JACQUES ET ASPERGES VERTES



Pour 6 personnes:

3 ou 4 Noix de Saint Jacques par personne
6 petites asperges vertes
15 cl environ de fumet de poissons ou crustacés
15 cl de crème fleurette
Quelques gouttes de jus de citron
Huile d'olive
Sel et poivre

Préchauffer votre four à 180°.

Faire réduire le fumet jusqu'à ce qu'il en reste 2 càs. Réserver.

Parer et couper vos asperges assez court. Les mettre dans un plat, les saler et les arroser d'un peu d'huile d'olive. Les enfourner pour 7 à 8 mn, selon leur grosseur en les faisant rouler sur elles-mêmes pendant le cours de leur cuisson.

Pendant la cuisson des asperges, remettre le fumet réduit à chauffer avec la crème et laisser épaissir un peu (la sauce à une consistance de pâte à crêpe), ajouter quelques gouttes de jus de citron. Rectifier l'assaisonnement. Réserver.

Chauffer la poêle à feu vif et cuire rapidement les noix dans une goutte d'huile d'olive. Une à deux minutes sur chaque face selon grosseur. Les assaisonner et les poser sur un papier absorbant le temps de dresser l'assiette.

Finition:

Disposer les asperges et les noix de Saint Jacques de façon esthétique à votre idée et selon le format de l'assiette. Terminer par un cordon de sauce.