

Saint-Jacques à la normande

Ingrédients pour 3 à 4 personnes

- 12 noix de Saint-Jacques (*Pecten maximus*)
- 200g de champignons de Paris émincés
- 15cl de cidre brut normand
- 10cl de crème fraîche épaisse d'Isigny AOP
- 2 échalotes ciselées finement
- Beurre demi-sel et huile neutre
- Chapelure et fromage râpé (type emmental ou comté)
- Sel fin, poivre du moulin et noix de muscade fraîchement râpée

Préparation de la garniture

- Faire revenir les échalotes ciselées dans une noisette de beurre.
- Ajouter les champignons de Paris émincés.
- Cuire jusqu'à ce que l'eau des champignons soit évaporée, puis réserver.

Cuisson des noix de Saint-Jacques

- Chauffer un mélange de beurre demi-sel et d'un filet d'huile neutre à feu vif.
- Saisir les noix de Saint-Jacques 2 à 3 minutes par face pour garder une chair tendre.
- Assaisonner avec le sel, le poivre et une pointe de noix de muscade.

Réalisation de la sauce onctueuse

- Verser le cidre brut dans la poêle et laisser réduire de moitié.
- Incorporer la crème fraîche d'Isigny AOP.
- Mélanger jusqu'à obtenir une sauce onctueuse et nappante.

Service et finition

- Disposer 3 à 4 noix de Saint-Jacques dans chaque coquille vide préalablement nettoyée.
- Napper généreusement avec la sauce aux champignons.
- Pour une version gratinée : saupoudrer de chapelure et de fromage râpé, puis passer sous le gril du four pendant 3 à 5 minutes.