

Noix de Saint-Jacques au caviar (ou à l'avruga) sur velouté de cresson



Préparation : 20 mn

Cuisson : 32 mn

Les ingrédients pour 5 personnes (ou 3 pour une grande assiette)

10 belles noix de Saint-Jacques sans corail (ou 14 pour la grande assiette)

1 pot de caviar ou d'Avruga ou d'Arënkha

1 poireau

250 g de pomme de terre

1/2 l de fond de volaille

1 belle botte de cresson

20 cl de crème liquide

25 g de beurre

Fleur de sel et poivre

Émincer le poireau et le faire suer au beurre sans coloration dans une casserole.

Mouiller avec le fond de volaille et porter à frémissement. Pendant ce temps peler les pommes de terre et les couper en dés, ajouter ces dés à la préparation précédente et cuire 30 mn environ. Incorporer la crème en fin de cuisson. Vérifier l'assaisonnement. Rincer et équeuter le cresson, réserver quelques feuilles pour la décoration et faire blanchir les autres 2 mn à l'eau bouillante salée, les rafraîchir, bien les égoutter et les mixer en purée. Réserver (voir conseil plus bas).

Mixer la crème de poireaux, filtrer au chinois en appuyant bien avec une cuillère en bois, ajouter la purée de cresson et mélanger. Réserver au chaud.

Couper les noix de Saint-Jacques épongées avec du papier essuie-tout en 2 dans l'épaisseur.

Chauffer des assiettes légèrement creuses, répartir le velouté de cresson, disposer les noix de Saint-Jacques, déposer une feuille de cresson réservée sur certaines puis un peu de caviar ou d'Avruga sur toutes. Ajouter un peu de fleur de sel et déguster sans attendre.

Conseil : comme ma purée de cresson n'était pas assez finement mixée (vue la quantité il était difficile d'obtenir une texture bien lisse), je l'ai mixée avec un peu de crème de poireau et ai obtenu ainsi la texture voulue.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>