

St Jacques, Topinambours et Noix

Ingrédients :

16 belles coquille St Jacques
12 topinambours
2 Gousse d'ail
2 échalottes
1 botte de ciboulette
12 cerneaux de noix
60g beurre 1/2 sel
1 cuillère à café d'huile de noix
3 cuillère à soupe d'huile de pépin de raisin

Préparation :

Préchauffez le four th6(180°).

Ouvrez les coquilles st Jacques, sortez les noix, ôtez les barbes. Rincez biens les noix et épongez-les dans un linge. Réservez-les.

Épluchez les topinambours. Taillez-les finement en lamelles de 1 à 2 cm d'épaisseur.

Épluchez l'ail et l'échalote. Taillez finement l'ail, l'échalote, les cerneaux de noix et la ciboulette lavée et bien séchée.

Salez, poivrez les noix de st jacques.

Faites chauffer l'huile de pépins de raisins et saisissez les noix de st jacques très rapidement. Déposez-les dans les coquilles.

Dans une cocotte chaude, faites fondre le beurre, ajoutez les topinambours, l'ail, l'échalote, les noix, l'huile de noix et laissez cuire doucement 3 minutes. Salez, poivrer et parsemez de ciboulette.

Glissez les coquilles au four 2 minutes, sortez-les et déposez dessus les topinambours.

Servez immédiatement.