

Mousse de noix de Saint-Jacques et ses petits légumes, sauce citronnée, mousseline ou bisque de homard

Pour 4 personnes
Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Recette à faire dans les plaques à
empreintes silicone demi-sphère.

Ingrédients :
- 400g de noix de Saint-Jacques (avec corail),
- 2 oeufs
- 100g de crème fraîche
- Sel, poivre blanc.



La préparation :

Préchauffez votre four à 140° (Th 5) et placez les empreintes sur la plaque perforée.

Séparez le corail des Saint-Jacques. Réservez. Otez le muscle nacré des noix.

Mixez au robot les noix de Saint-Jacques, sans muscle ni corail. Ajoutez les oeufs puis mixez de nouveau. Ajoutez la crème, le sel et le poivre puis mixer légèrement. Garnissez les empreintes de préparation jusqu'à mi-hauteur. Répartissez le corail au centre puis recouvrez de préparation. Lissez à la spatule. Faites cuire 20 à 25 minutes à 140°.

Démoulez les mousses et servez-les avec des petits légumes ou du riz. Vous pouvez aussi les entourer de coquilles Saint-Jacques juste poêlées avec une sauce citronnée ou une bisque de homard crémée.

Bon appétit !