



Photo : C. Herfiédan



NOIX DE SAINT-JACQUES ET PERSILLADE CRÉMÉE

ACCOMPAGNÉES DE LEUR CHARDONNAY

NICOLAS

×



LA RECETTE DE T. DEBÉTHUNE

Préparation : 20 min

Cuisson : 8 min

Niveau : Facile

Budget : Moyen

POUR 4 PERSONNES

- 12 noix de Saint-Jacques
- 8 brins de persil plat
- 1 gousse d'ail
- 5 cl de crème liquide
- 2 feuilles de brick
- 45 g de beurre demi-sel
- sel
- poivre

- Laver et effeuiller le persil.
- Eplucher, dégermer, laver l'ail.
- Porter de l'eau à ébullition, y plonger 3 minutes les feuilles de persil et l'ail. Egoutter, placer dans le bol d'un mixeur et mixer avec la crème liquide. Assaisonner.
- Préchauffer le four à 180°C (th.6).
- Découper les feuilles de brick en 4 cercles de manière à pouvoir les insérer dans un ramequin (ou un emporte-pièce) et à les faire dépasser des bords.
- Faire fondre 15 g de beurre, en badigeonner les découpes de feuilles de brick. Les placer dans le creux des ramequins. Enfournier et cuire jusqu'à ce que les feuilles de brick aient pris la forme du ramequin et colorent légèrement. Réserver sur une grille.
- Faire fondre le beurre restant dans une poêle, y saisir les noix de Saint-Jacques environ 30 secondes sur chaque face.
- Réchauffer rapidement le jus de persil crémé.
- Dans 4 assiettes, placer les feuilles de brick croustillantes, y répartir les noix de Saint-Jacques, verser un cordon de jus de persil crémé.

Pourquoi cette alliance ?

Ce vin aux notes de fruits exotiques viendra sublimer et faire exploser en bouche les noix de Saint-Jacques et sa crème persillade.

LA SUGGESTION
DU CAVISTE

LES JAMELLES

*Chardonnay 2013 IGP
Oc blanc*

Nez exubérant aux notes toastées, de vanille, de fruits jaunes confits avec une pointe exotique d'ananas et de zestes d'agrumes. Bouche : Bon équilibre, franc, plein, nerveux avec une finale tendue et enrobée.

Et aussi :
**Domaines Ott Clos
Mireille Blanc de Blancs
2013 Côtes de Provence
blanc**



Retrouvez toutes les recettes des Cercles Culinaires de France sur www.cercleculinaire.com

www.nicolas.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.