



Coquille Saint-Jacques Crème de petit pois Et coriandre

INGREDIENTS (pour 4 personnes) :

- 12 noix de St Jacques avec leur corail bien fraîches
- 1 échalotte
- 300 g de petits pois surgelés
- 1 cube de bouillon de légumes
- 10 à 15 cl de crème liquide entière selon consistance voulue
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 15 g de beurre
- Une dizaine de feuilles de coriandre fraîche + quelques-unes pour la déco

PREPARATION :

Eplucher et émincer finement l'échalotte. La faire revenir dans l'huile d'olive. Ajouter les petits pois, le cube de bouillon et mouiller à hauteur.

Laisser cuire 10 minutes à partir de l'ébullition. Ajouter la coriandre fraîche et mixer très finement (gardez quelque petit pois pour la déco). Ajouter la crème liquide et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Nettoyer les coquilles, les faire revenir à la poêle avec un peu de beurre, une minute de chaque côté environ.

Dresser dans des assiettes creuses la crème de petits pois, poser sur le dessus la coquille St Jacques, la parsemer régulièrement de fleur de sel, décorer de coriandre fraîche et quelques petits pois entiers.