COQUILLES SAINT-JACQUES À LA PORTAISE



INGREDIENTS (pour 4 personnes en plat)
-16 noix de Saint-Jacques
-50cl de cidre Normand brut
-50cl de crème épaisse de Normandie
-250 gr de champignons de Paris
-12 crevettes rose
-2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
-2 belles échalotes et une gousse d'ail
-Beurre
-Maïzena
-thym, sel et poivre

1-Émincer les échalotes, les faire revenir avec du beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'elles soient translucides, ajouter une petite gousse d'ail finement hachée, une pincée de thym déshydraté laisser cuire deux minutes en remuant sans arrêt.

2-Incorporer un demi litre de cidre brut Normand et laisser réduire à feu doux.

3-Ajouter ensuite un demi litre de crème épaisse de Normandie, laisser mijoter tout doucement. En fin de cuisson, mettre une cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne.

4-Pendant ce temps laver couper en petits dès 0,250 gr de Champignons de Paris, les faire saisir dans une poêle avec un beurre bien mousseux, les ajouter dans la sauce. Incorporer une douzaine de crevettes rose coupées en petits bouts.

5-Assaisonner sel/ poivre

6-Selon la consistance de la sauce ajouter un peu de fécule de maïs (Maïzena).

7-En fin de préparation de la sauce, ajouter les noix de Saint Jacques qui auront été saisies dans une poêle avec du beurre de chaque côté (ne pas trop les faire cuire afin de ne pas dénaturer le produit) laisser mijoter quelques minutes avant dégustation. Servir avec du riz blanc.