



Coquilles Saint-Jacques au lard et Saint Agur

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 45 mn

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 16 coquilles Saint-Jacques
- 120 g de Saint Agur
- 300 g de carottes
- 20 g de beurre
- 8 tranches de lard fumé
- 15 cl de crème liquide
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

1. Ouvrez les Saint-Jacques, nettoyez les noix, conservez 8 coquilles propres.
2. Épluchez, lavez et coupez les carottes en petits morceaux, faites-les cuire 25 min dans l'eau bouillante salée.
3. Égouttez-les, mixez-les avec le beurre et 60 g de Saint Agur, gardez la purée au chaud au bain-marie.
4. Coupez les tranches de lard en deux dans la longueur, enroulez 1/2 tranche autour de chaque noix de Saint-Jacques.
5. Faites bouillir la crème 3 min dans une casserole. Ajoutez 40 g de Saint Agur, du sel et du poivre, mixez la sauce.
6. Préchauffez le gril du four.
7. Faites saisir les noix de Saint-Jacques 30 secondes de chaque côté dans une poêle sur feu vif avec l'huile d'olive, salez, poivrez.

8. Répartissez la purée de carottes dans les 8 coquilles, déposez 2 noix dans chaque puis le reste du Saint Agur en petits morceaux sur les noix.
9. Déposez les coquilles sur une plaque de four, passez les 30 secondes sous le gril.
10. Nappez de crème au Saint Agur et servez.

© Saint Agur

