

NOIX DE ST JACQUES AU BEURRE DE MAROILLES

INGRÉDIENTS :

Pour 4 personnes

- 12 noix de St Jacques
- 2 carottes
- 1 blanc de poireau
- 1 échalote
- 10 cl de vin blanc sec
- 100 g de beurre salé
- 100 g de Maroilles

La Thiérache, région de bocage aux généreuses prairies permet l'élevage d'un cheptel laitier important.

PRÉPARATION :

- Ouvrir et nettoyer les St Jacques ou confier ce travail à votre poissonnier.
- Préchauffer le four à 180° ;
- Éplucher et détailler en julienne les carottes et le blanc de poireau.
- Disposer cette julienne dans le fond de 4 coquilles St Jacques.
- Déposer au dessus 3 noix de St Jacques par coquille.
- Éplucher et émincer l'échalote. Parsemer au dessus des noix de St Jacques
- Arroser d'un trait de vin blanc sec. Ajouter une noix de beurre salé.
- Recouvrir chaque coquille d'une feuille d'aluminium.
- Enfourner et laisser cuire 7 minutes.
- Pendant ce temps, dans un petit récipient, mélanger un jaune d'œuf avec le reste de vin blanc.
- Mettre le récipient au bain-marie. Ajouter progressivement et en fouettant énergiquement le reste du beurre et le Maroilles détaillé en petits dés, jusqu'à obtention d'une crème homogène et mousseuse.
- Sortir les coquilles St Jacques du four.
- Ajouter le fond de cuisson des St Jacques à la sauce au beurre de Maroilles.
- Fouetter énergiquement et arroser les noix de St Jacques avec la sauce au Maroilles.
- Servir aussitôt.

