



INGRÉDIENTS

- 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

NOIX DE ST JACQUES AU BEURRE DE MAROILLES

Pour **4 personnes**

Temps de préparation : **20 minutes**

Temps de cuisson : **7 minutes**

PRÉPARATION

1. Ouvrir et nettoyer les St Jacques ou confier ce travail à votre poissonnier.
2. Préchauffer le four à 180°.
3. Éplucher et détailler en julienne les carottes et le blanc de poireau.
4. Disposer cette julienne dans le fond de 4 coquilles St jacques.
5. Déposer au dessus 3 noix de St Jacques par coquille.
6. Éplucher et émincer l'échalote. Parsemer au dessus des noix de St Jacques.
7. Arroser d'un trait de vin blanc sec. Ajouter une noix de beurre salé.
8. Recouvrir chaque coquille d'une feuille d'aluminium.
9. Enfourner et laisser cuire 7 minutes.
10. Pendant ce temps, dans un petit récipient, mélanger un jaune d'oeuf avec le reste de vin blanc.
11. 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.
12. Sortir les coquilles St Jacques du four.
13. Ajouter le fond de cuisson des St Jacques à la sauce au beurre de Maroilles.
14. Fouetter énergiquement et arroser les noix de St Jacques avec la sauce au Maroilles.
15. Servir aussitôt.