

Saint-Jacques à l'émulsion de lard fumé et caviar



Préparation : 15 mn

Cuisson : 5 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

18 noix de Saint-Jacques
30 g de caviar ou d'Arënkha
20 cl de lait
20 cl de crème liquide
100 g de lard fumé
20 g de beurre

Faire chauffer le lait et la crème avec le lard fumé coupé en petits morceaux. Poivrer. Laisser ensuite infuser pendant 30 mn. Après l'infusion mixer et filtrer. Réserver dans le mixeur ou dans un récipient haut pour faire l'émulsion avec un mixer plongeant. Faire fondre le beurre dans un poêle et y mettre à dorer les noix de Saint-Jacques 1 mn en les retournant à mi-cuisson (adapter la cuisson en fonction de la grosseur des Saint-Jacques, il ne faut pas trop les cuire pour qu'elles restent moelleuses). Pendant la cuisson des Saint-Jacques, mixer la crème de lard pour l'émulsionner. Mettre un peu d'émulsion dans des petits plats individuels, poser dessus 3 noix de Saint-Jacques et sur chaque noix un peu de caviar ou d'Arënkha. Servir immédiatement.

Vin conseillé : un Vouvray

Vous pouvez bien sûr envisager la version amuse-bouche en ne mettant qu'une seule noix.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>