

binôme gourmand

FAZZOLETTI AUX SAINT-JACQUES A L' ESTRAGON ET AU CURRY



Ingrédients pour 4 personnes :

- *16 noix de saint-jacques
- *1,5 dl de vin blanc sec
- *1 petite échalote
- *2 dl de fumet de poisson
- *1 cuillère à soupe bombée d'estragon frais ciselé
- *1/2 cuillère à café rase de curry doux
- *2 dl de crème fraîche
- *1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- *sel, poivre du moulin

J'ai ajouté 2 tranches de saumon fumé coupées en lamelles.

Pâte :

- *125 g de farine tamisée
- *3 g de sel
- *1 oeuf entier et 2 jaunes

Vous pouvez aussi utiliser des lasagnes du commerce (j'en avais des fraîches) et les couper aux bonnes dimensions une fois cuites.

Préparez la pâte à fazzoletti : mélangez la farine avec l'oeuf entier, les jaunes (qui doivent être à température ambiante) et le sel. Formez une boule et laissez reposer 2 heures au frais. Après ce temps, étalez la pâte sur une épaisseur de 1 mm, à l'aide d'un laminoir (machine à pâte). Coupez-la ensuite en 12 carrés de 8 cm de côté. Faites-les cuire à l'eau bouillante salée.

Versez le vin blanc dans une casserole, ajoutez l'échalote finement hachée et portez à ébullition. Puis laissez cuire 2 minutes à feu doux. A ce jus ajoutez le fumet, la moitié de l'estragon et le curry. Poivrez et portez à ébullition, puis faites cuire 1 minute. Ajoutez alors la crème et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse. Si vous désirez une sauce un peu plus épaisse vous pouvez ajouter de la maïzena sauceline mais très peu. Vérifiez l'assaisonnement et tenez au chaud.

Coupez les noix de saint-jacques en deux dans l'épaisseur. Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites cuire les saint-jacques jusqu'à ce que leur chair devienne opaque (ça ne prend que peu de temps). Si vous avez des noix avec corail, le corail cuisant rapidement, ajoutez-le seulement à la fin. Salez et poivrez. Dans chaque assiette vous disposerez 3 carrés de pâte entre lesquels vous intercalez les saint-jacques, la sauce et les lanières de saumon fumé. Parsemez d'estragon frais et servez.