

Noix de Saint-Jacques à la crème d'ail et polenta

Préparation 30 mn

Cuisson 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes

20 noix de Saint-Jacques

225 g de polenta précuite

2 têtes d'ail

100 g de comté

12 cl de crème liquide (j'en ai mis 20 cl de crème à 15% de mat.gr.)

1 botte de persil plat

Porter à ébullition 75 cl d'eau salée (j'ai mis moitié eau moitié lait), ajouter 50 g de beurre et la polenta en pluie en remuant. Laisser 10 mn sur feu doux en remuant et en fin de cuisson ajouter le comté en lamelles. Etaler la polenta dans un plat sur 2 cm d'épaisseur et réserver au frais. Je vous conseille un peu moins épais.

Peler l'ail et faire blanchir 2 mn les gousses à l'eau bouillante, les égoutter et recommencer l'opération 2 fois. Puis les mettre à mijoter 10 mn dans la crème liquide. Saler et poivrer, mixer finement et réserver au chaud. J'ai mis plus de crème , car j'ai trouvé que 12 cl faisaient trop peu pour 4 personnes. J'ai compté 20 cl.

Découper la polenta à l'emporte pièce en 4 cercles de 10 cm de diamètre (ou avec un verre) et faire dorer ces galettes dans 30 g de beurre pour qu'elles soient croustillantes. Réserver au chaud.

Poêler les noix de Saint-Jacques dans le reste de beurre, 1 mn de chaque côté, les assaisonner. Normalement il faut faire frire quelques feuilles de persil pour la déco mais je ne l'ai pas fait et j'ai rajouté un peu de persil ciselé à la crème d'ail et sur les Saint-Jacques, ce qui amène de la couleur à l'assiette.

Si vous décidez de faire frire le persil , faites très attention aux projections d'huile.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>