

Velouté de cresson aux Saint-Jacques farcies au chou de mer

Pour 4 personnes

20 minutes de préparation – 10 minutes de cuisson

Ingrédients:

1 bouquet de cresson
1 oignon
1 litre de lait
12 Saint-Jacques
1 feuille de chou de mer
Fleur de Sel de Guérande aux algues
10g de beurre
Sel, Poivre



Préparation :

Pelez et émincez l'oignon. Faites-le revenir dans 5g de beurre jusqu'à ce qu'il soit translucide.

Rincez le cresson, retirez les plus grosses tiges et faites fondre le cresson en l'ajoutant dans la casserole avec l'oignon. Laissez réduire le cresson à couvert pendant 2 ou 3 minutes.

Versez le lait, une pincée de sel, une pincée de poivre et poursuivez la cuisson pendant environ 7 à 8 minutes. Mixez le tout au blender. Remettez le velouté sur le feu pour maintenir au chaud.

Faites tremper la feuille de chou de mer (dans de l'eau légèrement citronnée) pendant une dizaine de minutes. Pendant de ce temps, nettoyez les Saint-Jacques, séchez-les et fendez-les horizontalement.

Découpez le chou de mer en petit morceaux et farcissez les Saint-Jacques. Assaisonnez-les avec le sel de Guérande et poêlez-les à feu très vif avec le reste de beurre pendant environ 30 secondes pour chacun des côtés.

Servez le velouté bien chaud et déposez les Saint-Jacques rôties.