

Coquilles St Jacques Aux Endives Caramélisées



Nombre de personnes : 6

Ingrédients

24 coquilles St Jacques - 600g d'endives - 2 échalotes - 1/2 cuill à café d'huile - 50 g de beurre
- 2 cuill à soupe de miel d'acacia - ciboulette - 1/2 Citron - sel et poivre.

Pour la sauce

150 g de beurre - 1/2 Citron

Préparation

Préparation 40 mn Cuisson 20 mn

Lavez les coquilles st Jacques et nettoyez-les. Réservez-les au réfrigérateur. Otez les feuilles extérieures des endives. Essuyez-les sans les lavez. Coupez-les en deux en retirant la partie dure centrale, puis en tronçons de 5 cm. Emincez-les en bâtonnets fins et réguliers. Séchez-les à nouveau dans un linge et citronnez-les aussitôt.

Mettez 30 g de beurre à fondre dans une sauteuse. Dès qu'il commence à grésiller,

Ajouter les échalotes hachées et les filaments d'endives et faites-les sauter 3 min sur feu vif. Salez et poivrez et arrosez de miel en les remuant doucement, pour les enduire complètement. Poursuivre la cuisson quelques instants en surveillant pour les laisser caraméliser sans les faire brûler. Gardez-les au chaud.

Préparez la sauce: Dans une casserole à fond épais, portez 1 cuill à soupe d'eau à ébullition. Baissez le feu et incorporer peu à peu le quart des cubes de beurre en fouettant. Attendez qu'ils soient bien fondus avant d'ajouter les suivants. La sauce doit épaissir, mais ne doit

jamais bouillir. Salez et poivrez. Ajouter pour finir 5 gouttes de citron. Réservez la sauce au chaud dans un bain-marie tempéré.

Dans une poêle faites fondre le beurre restant avec une goutte d'huile. Mettez-y les coquilles st Jacques sur feu moyen pendant environ 30 secondes sur chaque face. Salez et poivrez à mi-cuisson.

Maintenez au chaud en couvrant la poêle .Dresser un petit dôme d'endives sur le bord supérieur des assiettes chaudes. Disposez en dessous 4 coquilles. Entourez-les d'un cordon de beurre fondu. Parsemez de ciboulette et servez aussitôt.

Astuces : Vous pouvez rajouter des moules