

NOIX DE PÉTONCLES AU CURCUMA

Août 2010 (Mise à jour en mars 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 400 g de noix de pétoncles surgelées
- ★ 12,5 cl de Noilly Prat (Vermouth)
- ★ 40 g de beurre (20 + 20)
- ★ 1 échalote
- ★ 200 g de champignons de Paris
- ★ 70 g d'emmental râpé
- ★ 20 g de Maïzena
- ★ 4 cuillères à soupe d'huile d'olive (2 + 2)
- ★ 1 cuillère à soupe de chapelure
- ★ 1 cuillère à café de curcuma en poudre
- ★ 1 pincée de piment d'Espelette moulu
- ★ Sel fin, poivre gris moulu

Ustensiles : 4 coquilles Saint-Jacques vides, 1 casserole, 2 poêles, 1 bol

Préparation : 25 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Assez facile

Coût indicatif : 14,55 € (soit 3,64 € par personne)



Recette :

Faire décongeler les noix de pétoncles (au minimum 12 heures au réfrigérateur sur une assiette tapissée de papier absorbant). Peler les champignons, les émincer finement. Peler l'échalote et la ciseler finement. Préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6) durant 10 minutes. Dans une poêle, mettre la moitié du beurre et de l'huile, faire suer doucement l'échalote 3 minutes en remuant continuellement. Ajouter le Noilly, pousser un peu le feu et laisser réduire de moitié, incorporer les champignons et laisser fondre à feu moyen 5 minutes. Diluer la Maïzena dans un bol avec 5 cl d'eau. Porter une casserole à ébullition avec 25 cl d'eau, ajouter le contenu du bol et bien remuer, incorporer le curcuma. Verser cette sauce dans la poêle, saler, poivrer, ajouter le piment d'Espelette et laisser épaissir en remuant.

Dans une poêle, faire colorer à feu mi-vif les noix de pétoncles dans le reste de beurre et d'huile. Egoutter sur du papier absorbant. Remplir les coquilles avec les pétoncles, napper de sauce au curcuma, parsemer d'emmental et de chapelure. Faire gratiner au four pendant 20 minutes. Servir chaud en entrée, ou pour un repas frugal, accompagner avec un riz blanc Thaï.

i Les champignons de Paris peuvent être remplacés par des girolles, des cèpes, des trompettes des morts, voire des morilles selon la saison, les moyens ou les possibilités de récolte. On peut remplacer le curcuma par du curry doux ou fort et associer aux noix de pétoncles des crevettes décortiquées, des moules et/ou des coques décoquillées.

♥ D'après une idée créative de mes amis bordelais Monique et Claude.

Boisson :

Un Reuilly blanc servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.