



image: <https://www.vision-plaisir.fr/medias/images/blanquette-de-poisson-et-st-jacques.jpg>



Blanquette de lieu, St Jacques au légumes croquants et infusion de gingembre

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La Saint Jacques avec du gingembre.

Ingrédients:

- 300g de filet de lieu ou de julienne
- 12 noix de St Jacques
- 3 carottes
- 3 courgettes



Recette de www.vision-plaisir.fr

- 2 échalotes
- 250g de fumet de poisson
- 50g de beurre
- 25cl de crème fleurette
- persil/aneth
- sel fin et poivre du moulin
- 80g de vin doux
- 40g de gingembre

Tuiles de sésame:

- 30g de farine
- 30g de beurre fondu
- 30g de blancs d'œufs
- sésames grillés

Recette pour: 4 personnes





Réalisation:

Laver les **noix de St Jacques** dans de l'eau glacée puis les couper en deux dans l'épaisseur. Les disposer sur un linge propre pour bien les égoutter. Réserver au réfrigérateur avec un film étirable dessus pour éviter **qu'elles sèchent**. Ôter les arêtes des filets de poisson. Couper en lanières les filets et réserver au réfrigérateur. Réaliser une **brunoise de carottes et de courgettes**. Porter à ébullition de l'eau dans une casserole. **Plonger la brunoise** de carottes et quand l'eau frémit, ajouter la brunoise de courgettes. Égoutter la brunoise de légumes dès l'ébullition. Plonger la brunoise dans de l'eau glacée. Cela permet de figer la couleur des légumes et, en particulier, **la chlorophylle des courgettes**. Une fois refroidis, les égoutter et les réserver dans une assiette. Ciseler **les échalotes** et tailler en julienne le **gingembre**. Dans une casserole, mettre les échalotes ciselées, le gingembre, **le vin doux** et le fumet de poisson. Réduire au 3/4. Ajouter la **crème fleurette** puis assaisonner. Si vous le souhaitez, vous pouvez filtrer la sauce pour en extraire les échalotes et le gingembre. Porter à ébullition et pocher dans la sauce frémissante les morceaux de poisson pendant 4 minutes. Ajouter ensuite les St Jacques et cuire dans la sauce frémissante 1 minute. **Réchauffer** la brunoise de légumes au micro-ondes. Dans une assiette, dresser la blanquette de poisson et St Jacques et déposer dessus une noisette de **brunoise de légumes**. Verser autour de la blanquette, la sauce bien chaude. Décorer avec du **persil ou un brin d'aneth**. Il est préférable de déguster cette préparation bien chaude. L'astuce, pour ne pas qu'elle refroidisse rapidement, est de chauffer légèrement les assiettes.

La St Jacques vient généralement de la **pêche du Nord**. Elle vit dans les bancs de sable et se nourrit de plancton. La période de dégustation de **ce mollusque** est de fin novembre à début avril. **La Saint Jacques est composée d'une coquille**, de la noix qui est de couleur blanc nacré. Cette partie est **la plus goûteuse**. Il reste **le corail**, la partie en forme de virgule et de couleur orangée. Ce fruit de mer est très populaire mais beaucoup de personnes la cuisent trop. **La St Jacques** se consomme juste cuite ou simplement crue en carpaccio avec un jus d'agrumes. Néanmoins, le coquillage peut se congeler et se conserver dans les 3 mois maxi. **Cet hermaphrodite** se retrouve dans beaucoup de recettes. Il a cette capacité de se marier avec beaucoup d'aliments.

Tuile aux sésames

Mélanger dans un saladier la farine et les blancs d'œufs à l'aide d'un fouet. Après avoir obtenu une pâte lisse, verser le beurre fondu puis **assaisonner** de sel fin et de poivre du moulin. Étaler sur une **plaque de four**, un peu d'**appareil à tuile**, parsemer de **graines de sésames**. **Cuire au four 200°C** jusqu'à **obtenir une coloration**.