



Mousse de cèpes et Saint-Jacques

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

La finesse des St-Jacques avec la souplesse de la mousse de cèpes. Mais dans ma recette, la réalisation d'une mousse de cèpes apporte un décalage culinaire non négligeable. Alors à vos fourneaux.

INGRÉDIENTS :

- 200 g de cèpes frais ou cru surgelés
- 10 g d'ail
- 16 noix de St-Jacques
- 2 œufs entiers
- 200 g de crème liquide (100+100)
- 100 g de fumet de poisson
- 50 g de cognac*

Pour **4** personnes



Réalisation de la recette :

Première étape est de réaliser la **mousse de cèpes**. Trier et nettoyer vos cèpes frais, mais vous pouvez utiliser vos cèpes congelés. "**Un bon chercheur de cèpes** a toujours une poche dans son congélateur". Les émincer puis les faire sauter dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et l'ail haché. Bien les assaisonner en cours de cuisson et les laisser refroidir en fin de cuisson.

Casser vos œufs dans un récipient, ajouter les 100 g de crème liquide et assaisonner de sel fin et poivre du moulin. Ajouter dans votre préparation **les cèpes cuits**. **Mixer le tout et vérifier assaisonnement**. Beurrer **des ramequins** de crème caramel ou d'un diamètre de 7 à 9 cm de diamètre et de 5 cm de haut. **Verser au 3/4** la préparation de **mousse de cèpes** dans les moules. Les mettre dans un plat et ajouter de l'eau pour les cuire au four au bain marie. **La cuisson est d'environ 40 minutes à 145 °C**. Dans une casserole, **verser le cognac** et le faire réduire de moitié. Ajouter le fumet de poisson et réduire de moitié. Ajouter les 100 g restante de crème liquide et réduire à nouveau de moitié. **Assaisonner** votre sauce et la réserver au chaud. Vérifier la cuisson des mousses de cèpes. En piquant avec la pointe **d'un couteau dans les mousses**. Votre lame de couteau doit ressortir propre. Sortir vos mousses et les tenir au chaud.

Cuire les St-Jacques dans une poêle chaude. Il faut que le cœur des noix de **St-Jacques** reste légèrement crues. Assaisonner sur chaque face. Démouler vos mousses de cèpes et les disposer au centre de vos assiettes. Déposer autour les **Saint-Jacques poêlées** et arroser de sauce au cognac. En vous souhaitant à tous un bon appétit.



© www.vision-plaisir.fr

Plaisir