



Saint-Jacques à la nage de bière brune

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

Des maîtres brasseurs au service du mollusque bivalve. **L'hermaphrodite de la mer.**

Ingrédients :

- [16 noix de Saint-Jacques](#)
- 1 litre de bière brune
- [1 oignon](#)
- 1 carotte
- 1/2 poireau (blanc)
- 50 g de beurre doux
- Branche de thym
- 1 feuille de laurier
- Sel fin et poivre du moulin



Recette de www.vision-plaisir.fr

Pour 4 personnes





Réalisation de la recette :

Décoquiller les **Saint-Jacques**, laver **les noix** à grande eau froide et leur ôter **la barbe et le corail**. Plonger les noix dans une eau froide ou glacée pendant 2 minutes. Cela permet à la chair des noix de se raffermir. **Les égoutter** et les mettre au réfrigérateur pendant 2 heures. Éplucher **l'oignon** et la carotte. **Laver le blanc de poireau** ainsi que la carotte et l'oignon épluché. **Ciseler l'oignon** et couper en **brunoise la carotte**. Le **poireau**, quant à lui, sera **émincé finement**. Il faudra en garder une partie pour émincer et frire.

Laver soigneusement le corail et le concasser. Dans un sautoir, mettre le beurre et faire revenir le corail.

Ajouter le poireau, la carotte et l'oignon. Continuer à faire revenir sur feu moyen pendant 5 minutes. Ajouter une feuille de laurier et un brin de thym. **Mouiller avec la bière brune** et cuire 20 minutes sur feu moyen. Passer la sauce pour n'en garder **que le jus**.

Prendre le reste du poireau, soit un tronçon de 6 cm de long, le couper en deux et émincer finement pour avoir une julienne fine. Faire frire **cette julienne de poireau** dans une huile à 160° C. **Déposer** sur du papier absorbant et assaisonner de sel fin aussitôt. **Dans une poêle** et un peu de beurre, faire cuire les **Saint-Jacques** en gardant le cœur des **noix translucides**.

Pour le dressage : déposer vos noix de Saint-Jacques dans une assiette creuse, **mixer** votre sauce avec une noix de beurre puis arroser vos Saint-Jacques. **Déposer dessus une touffe de poireau frit**.

Pour garantir un dressage chaud, je vous conseille de chauffer vos assiettes légèrement et **faites-vous aider**. La cuisine est un moment convivial et d'échanges.