

1 Verser 3 dl de vin de Xeres dans une casserole, ajouter 1 dl de fond de veau, porter à ébullition et laisser réduire de moitié.

Le mélange de vin et fond de veau à moitié ajouter 1 dl de crème liquide, porter à ébullition, et laisser réduire pour avoir une consistance sirupeuse, onctueuse.

Lorsque la sauce est onctueuse la maintenir chaude.

2 Assaisonner de sel et de poivre les noix de St-Jacques sur chaque face.

Chauffer 1 filet d'huile d'arachide avec 25 g de beurre dans une poêle.

Lorsque la matière grasse est chaude, disposer les noix de St-Jacques, et les colorer sur les deux faces, sans trop les cuire.

Puis les déposer sur une grille pour retirer l'excès de graisse, les maintenir au chaud.

3 Assaisonner la mèche d'un bon filet d'huile d'arachide, d'1 cuillère à soupe de vinaigre de Xeres, saler, poivrer et manger.

4 Verser la sauce réservée au chaud dans un mixeur, incorporer petit à petit 2 dl d'huile d'arachide tout en émulsionnant.

Lorsque l'huile d'arachide est incorporée, rectifier l'assaisonnement, mixer.

5 Disposer la salade au centre d'un plat de service, dresser les noix de St-Jacques tout autour et les napper de sauce.

Servir le reste de la sauce en saucière.

Ingrédients :

pour 4 personnes

- 12 noix de St-Jacques
- 2, 3 poignées de mèche lavée et essorée
- 25 g de beurre
- 1 dl de crème liquide
- 2,5 dl d'huile d'arachide
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de Xeres
- 3 dl de vin de Xeres
- 1 dl de fond de veau
- Sel et poivre

Retrouvez cet article sur : <http://www.geriapoz.com/gastronomie/crustaces/120-noix-de-saint-jacques-a-lemulsion-de-xeres>