

## Saint-Jacques lardées senteurs des îles

Nombre de personnes : 4

Temps de cuisson : - 4mn Saint-Jacques  
- 15mn sauce

### Ingrédients :

- 12 belles saint jacques avec corail
  - 12 fines lamelles de lard fumé
  - 100 grs de carotte/courgettes coupées en julienne
- Du beurre, fleur de sel et poivre du moulin

### Sauce senteur des îles

- ½ gousse de vanille
- 20cl de crème fleurette
- 20 cl de fumet de poisson
- 20cl de vin blanc
- 1 échalote moyenne ciselée



- Faire infusé la vanille ouverte en 2 pendant une nuit
- Plongez les carottes et courgettes dans de l'eau bouillante avec un cuillère à café de sel pendant 3 mns, puis les égoutter et les plonger dans de l'eau glacée.
- Entouré chaque Saint-Jacques avec une lamelle de lard et la faire tenir avec un petit pic en bois
- Faire suer l'échalote avec un peu de beurre et une pincée de sel
- Mouillé au vin blanc et faire réduire à sec
- Ajoutez la crème ainsi que la vanille fendue et faire réduire à feu doux, pour terminer la liaison, utiliser un roux express (huile de vanille et farine mélangées) en ajouter peu et petit à petit. Réserver.
- La sauce devenue nappant vérifier l'assaisonnement et réserver
- Réchauffer la julienne avec un peu de beurre
- Assaisonnez et saisir les St Jacques 2 mn de chaque cotés réservez
- Faites réchauffer la julienne dans la poêle de cuisson avec un peu de beurre, en récupérant les sucs
- Dresser sur l'assiette avec un filet de sauce, un trait de fleur de sel et de poivre du moulin

L'ajout de 6 pistils de safran relève avec excellence la sauce vanille