

Cassolette de Noix de Saint Jacques, curry et lait de coco

Bonjour à toutes et tous,

Comme je vous le disais dans un précédent billet, les goûts de la famille/ belle-famille pour les fêtes sont assez classiques et certains ingrédients sont (presque) incontournables. Il en est ainsi pour les Noix de Saint Jacques , adorées par quasi toutes les femmes de la famille élargie. Cela me fait donc plaisir de leur trouver une recette susceptible de les régaler.

Cette année, j'étais bien tentée de les proposer en entrée avec une sauce crémée, une note d'épices (pourquoi pas du curry couleur or?) , et le tout assez vite préparé. Le point de convergence de tous ces critères fut l'idée d'une cassolette noix de saint jacques, avec une sauce au lait de coco pour le crémeux (*Note : je n'utilise jamais de lait de coco car ce n'est pas local, mais exception pour les fêtes..*) et la douceur et quelques champignons pour une note boisé. Crash-testé un de ces week-end, ces cassolettes ont été très appréciées : C'est très parfumé, équilibré, crémeux et les saint jacques restent moelleuses

Allant refaire cette recette de cassolette saint jacques aux fêtes, je vous propose l'idée. Cela peut être vous inspirer pour votre menu. Bonne journée !



- NOIX DE SAINT-JACQUES -
AU LAIT DE COCO & ÉPICES DOUCES

Recette : Cassolette noix de Saint Jacques, curry, lait de coco

Saison de la recette : Novembre à Mars

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingédients

Pour 4 personnes en entrée:

- 12 noix de Saint Jacques
- 200 g de champignons
- 1 petite échalote
- 1 grosse gousse d'ail
- 200 ml de lait de coco
- 1 cuillère à soupe de curry doux en poudre
- 1/2 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1/2 cuillère à café de coriandre en poudre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Réalisation

Étape 1 : Les champignons

- Épluchez et hachez la gousse d'ail et l'échalote. Lavez, épluchez puis émincez vos champignons.
- Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle puis faites y revenir l'ail, l'échalote et les champignons. Salez, et laissez cuire entièrement vos champignons.

Étape 2 : Dressage des casseroles

- Récupérez vos noix de saint jacques. Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle puis faites y griller les noix de saint Jacques 30s par face. Salez très légèrement puis réservez les.
- Dans un bol, mélangez le lait de coco avec les épices, sel, poivre.
- Au fond de vos casseroles, répartissez les champignons, puis les noix de saint jacques, et enfin recouvrez de la crème de coco épicee.
- Enfournez pour 10 minutes à 180°C. (1)

Servez cette casserole noix de saint jacques bien chaude.

Astuces :

- *(1) A l'avance* : Préparez les casseroles à l'avance puis réservez les au frais. Sortez les du réfrigérateur 1H avant la cuisson . Finissez ensuite la cuisson 12-15 minutes au four lors du repas.
 - Si vous souhaitez la réaliser version plat, n'hésitez pas à l'accompagner de riz basmati.
 - *Mois onéreux* : Vous pouvez réaliser cette recette avec des pétoncles pour réduire le prix de la préparation.
-



Cassolette noix de saint jacques, curry et lait de coco
