Saint-Jacques à la normande : Le secret d'une cuisson parfaite

Informations clés

- Temps de préparation : 20 minutes
- Temps de cuisson : 10 minutes
- Portions : 4 personnes

Ingrédients nécessaires

- 500g de noix de Saint-Jacques fraîches, nettoyées et épongées
- 200g de champignons de Paris émincés
- 10cl de cidre brut normand
- 15cl de crème fraîche épaisse (30% MG minimum)
- 30g de beurre demi-sel
- 1 échalote finement hachée
- Sel, poivre du moulin et persil plat ciselé

Étapes de préparation

- Faites revenir l'échalote hachée dans une partie du beurre, puis ajoutez les champignons de Paris émincés jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Dans une poêle chaude avec le reste du beurre, saisissez les noix de Saint-Jacques à feu vif pendant 1 à 2 minutes par face pour éviter qu'elles ne deviennent caoutchouteuses.
- Déglacez la poêle avec le cidre brut normand en grattant bien les sucs.
- Incorporez la crème fraîche épaisse et laissez réduire à feu doux jusqu'à obtenir une consistance nappante.
- Assaisonnez avec le sel, le poivre et une pincée de persil plat ciselé avant de servir.

Conseils de service

- Servez immédiatement après la cuisson pour conserver la chaleur.
- Utilisez des coquilles ou des cassolettes individuelles pour une présentation élégante et une meilleure conservation de la température.