

Coquilles Saint-Jacques au beurre de Noisettes et d'herbes

Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 15 min - Temps de cuisson : 5 min
Degré de difficulté : Facile - Coût : Abordable



Ingrédients

- 8 coquilles Saint-Jacques
- sel
- poivre du moulin
- Pour le beurre de noisette :
- 30 g de noisettes mondées
- 75 g de beurre mou
- 10 brins de coriandre
- 5 brins de persil plat
- 1 échalote
- 1 cc de jus de citron

Étapes

1. Ouvrez les Saint-Jacques, nettoyez quatre coquilles creuses, essuyez-les et réservez-les.
2. Nettoyez les noix et le corail, rincez-les sous l'eau courante, séchez-les et posez deux noix et leur corail dans chaque coquille réservée.
3. Lavez, effeuillez et essorez la coriandre et le persil. Épluchez et hachez l'échalote.
4. Allumez le gril du four.
5. Concassez grossièrement les noisettes, mettez-les dans une poêle antiadhésive sur feu vif et faites-les juste blondir en remuant sans cesse.
6. Puis, mettez-les dans le bol d'un mixeur, ajoutez le beurre mou, les herbes, l'échalote hachée, le jus de citron, du sel, du poivre, et mixez durant quelques secondes par à-coups (le mélange ne doit pas être trop fin).
7. Garnissez chaque coquille de la valeur d'une cuillerée à café de la préparation au beurre de noisette et posez les coquilles sur la plaque du four.
8. Glissez-les sous le gril, laissez cuire 2 à 3 min (les coquilles doivent être juste dorées) et retirez-les du four.