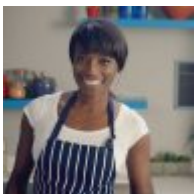


SAINT-JACQUES CARAMÉLISÉES SUR PURÉE DE CHOU-FLEUR ET PANCETTA



Par

Lorraine Pascale





Dans

**Devenir un meilleur
cuisinier**

INGRÉDIENTS :

- POUR LA CHAPELURE AU BEURRE BRUN
- 2 c. à café de beurre
- 3 c. à soupe de chapelure séchée
- POUR LA PURÉE DE CHOU-FLEUR
- 25 g de beurre
- 1 petit chou-fleur (environ 750 g), coupé en petits bouquets
- 200 ml de lait entier
- 100 ml de crème
- POUR L'HUILE À LA CIBOULETTE
- 1/2 bouquet de ciboulette (environ 10 g)
- 25 ml d'huile d'olive extra vierge
- POUR LA PANCETTA ET LES COQUILLES SAINT-JACQUES
- 2 c. à café d'huile de tournesol (si nécessaire)
- 6 tranches de pancetta
- 12 grosses noix de Saint-Jacques sans corail
- Fleur de sel et poivre fraîchement moulu

PRÉPARATION :

-  20 minutes
-  20 minutes
-  4 personnes
-  Facile

RECETTE :

1. **Commencez par préparer la purée de chou-fleur** : faites fondre le beurre dans une grande casserole sur feu moyen-doux. Ajoutez les bouquets de chou-fleur. Laissez-les cuire 2-3 min en remuant régulièrement jusqu'à ce qu'ils commencent à colorer.
2. Ajoutez le lait et la crème. Assaisonnez de sel et portez à ébullition. Couvrez et laissez mijoter doucement pendant 8 à 12 min, selon leur taille, jusqu'à ce que les bouquets soient presque tendres.
3. Pendant la cuisson du chou-fleur, **préparez l'huile de ciboulette**. Réservez 8 brins de ciboulette pour la décoration puis mettez le reste dans un petit saladier et recouvrez d'eau bouillante (de la bouilloire). Laissez reposer 20 secondes.
4. Égouttez et passez la ciboulette sous le robinet d'eau froide pendant 20 secondes pour la rafraîchir, l'empêcher de cuire et conserver sa belle couleur verte. Égouttez-la et séchez-la bien avant de la mixer avec l'huile et un peu de sel pendant 1 à 2 min jusqu'à ce qu'elle soit hachée le plus finement possible.
5. **Préparez la chapelure au beurre brun** : mettez le beurre dans une grande poêle

antiadhésive, et sur feu moyen-vif, faites le cuire jusqu'à ce qu'il commence à brunir. Ajoutez la chapelure et faites-la dorer 1 à 2 min, en remuant la poêle puis déposez-la sur une assiette tapissée de papier absorbant. Essuyez la poêle avec un essuie-tout. Réservez.

6. **Préparez la pancetta** : remettez la poêle utilisée pour la chapelure sur feu moyen-vif et ajoutez un peu d'huile. Placez les tranches de pancetta et faites-les frire deux min de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes. Retirez-les du feu et déposez-les sur une assiette tapissée de papier absorbant. Conservez le gras de la poêle. Réservez.
7. Une fois le chou-fleur cuit, égouttez-le bien et mixez-le jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Assaisonnez de sel et de poivre selon votre goût. Réservez au chaud.
8. Remettez la poêle sur feu vif. Si vous n'avez pas conservé le gras de la pancetta ajoutez un filet d'huile. Essuyez les noix de Saint-Jacques avec du papier essuie-tout et assaisonnez-les des deux côtés avec du sel et du poivre puis faites-les cuire pendant 2 min d'un côté, sans les déplacer puis 2 min de l'autre côté.
9. Pendant ce temps, préparez 4 assiettes chaudes. Sur chacune, répartissez trois cuillerées de purée de chou-fleur chaude en ligne droite et au centre. Déposez un filet d'huile de ciboulette à la cuillère ou d'un distributeur de sauce et saupoudrez de chapelure.
10. Sur chaque cuillerée, placez une noix de Saint-Jacques. Coupez chaque tranche de pancetta grillée en deux et déposez sur les Saint-Jacques. Coupez les brins de ciboulette réservés et déposez deux morceaux sur chaque noix de Saint-Jacques.