



COQUILLES SAINT JACQUES ET COULIS DE POIVRONS ROUGES



Pour 6 personnes :

18 noix de coquilles st jacques (si c'est pour l'apéritif, on compte 1 coquille pour 2 cuillères)
3 poivrons rouges
½ cube de bouillon de légumes
2 càs de crème fraîche
Sel et poivre

Dissoudre le cube de bouillon dans une casserole contenant 1 l d'eau. Laver et éplucher les poivrons, enlever les graines et les filaments blancs. Les couper en gros morceaux et les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient très tendres (ce mode de cuisson évite des les éplucher). Jeter le bouillon de cuisson et mixer longuement pour avoir un coulis très lisse. Assaisonner à votre convenance et ajouter la crème. Réserver. Il suffira de réchauffer ce coulis quelques secondes au micro-ondes au moment du service.

Dressage :

Cuire les CSJ comme d'habitude avec un peu d'huile d'olive, dans la poêle bien chaude, en les saisissant environ 1 mn de chaque côté pour qu'elles grillent un peu et soit juste tièdes à l'intérieur. Les poser quelque secondes sur un papier absorbant.

Pendant qu'elles cuisent, napper le fond de votre assiette avec le coulis de poivrons (pas plus de 3 càs pour ne pas les noyer) et dès qu'elles sont égouttées, les disposer dans l'assiette en n'oubliant pas quelques grains de fleur de sel et un tour de moulin à poivre.

Si on choisit de servir les CSJ à l'apéritif et que les noix sont grosses, les couper en 2 dans l'épaisseur et les poser dans une jolie cuillère sur 1 càc de coulis.

