

Mousses de coquilles saint Jacques

Ingrédients - Pour 8 personnes

Pour les Mousses

- 1200 g de noix de Saint Jacques
- 6 œufs
- 300 grammes de crème liquide
- sel - poivre

Pour la Sauce

- 6 échalotes
- beurre + huile
- 50 cl de vin blanc
- 2 cuillères à soupe de fumet de poisson
- 4 verres d'eau
- 2 cuillères à soupe de maïzéna
- 1 verre d'eau
- safran

Préparation (Mousses)

Mixer les noix des Saint Jacques 10 secondes environ, vitesse 8

Ajouter les 6 œufs + les 300 grammes de crème liquide. Saler et poivrer

Remixer 15 secondes, vitesse 4

Mettre cette préparation dans des ramequins beurrés

Cuire 30 minutes four à 220° au bain marie

Préparation (Sauce Safran)

Faire revenir les échalotes hachées dans le beurre et l'huile

Ajouter le vin blanc

Faire bouillir avec 2 cuillères à soupe de fumet de poissons plus 4 verres d'eau

Laisser réduire

Ajouter la crème liquide, puis le safran

Délayer 2 cuillères à soupe de maïzéna dans de l'eau froide

Verser cette préparation petit à petit sur la sauce

Cuire quelques minutes pour la liaison

Verser la sauce sur les mousses avant de servir

