

« Gambas et Saint-Jacques en cage de braconnier »

pour 4 personnes

4 gambas/10 noix de Saint-Jacques/pâte feuilletée/1oeuf/3 petites tomates/1 échalote/Porto/crème/moutarde/ mélange sel poivre paprika muscade/citron/herbes de provence à la lavande/basilic/persil plat/ciboulette/beurre clarifié ou huile d'olive

Etaler la pâte feuilletée. Disposer quatre rectangle puis faire des traits discontinus avec la pointe d'un couteau dans le sens de la longueur. Chaque série devant être espacée d'un demi centimètre. Dorer avec un peuf puis mettre au four 10 minutes à 180 degrés sur un support rond résistant à la température de cuisson.

Décortiquer les gambas. Garder la tête. Les faire poêler dans du beurre clarifié ou de l'huile d'olive. Assaisonner avec le mélange sel poivre paprika muscade. Une fois cuites retirer les gambas et faire cuire les Saint-Jacques. Bien les saisir puis assaisonner avec le même mélange. Retirer puis réserver. Conserver la poêle: mettre l'échalote ciselée, 1 petite tomates coupée en dés. Mouiller avec un peu de Porto. Ajouter une cuillère à café de moutarde puis les 2 petites tomates cocktail entières. Lier avec la crème liquide et saupoudrer d'herbes de provence à la lavande.

Remettre dans la sauce les gambas et les Saint-Jacques. Servir avec au dessus la cage de braconnier. Décorer avec le citron, la ciboulette, le basilic et le persil.

Servir avec un vin blanc type Alsace Gewurtztraminer.

Bon appétit !

Recette proposée par :

Grégory Jacquot
La Régal

189, route d'Epinal
88100 Saint-Dié des Vosges
Tel: 03.29.56.61.41