

Saint-Jacques au Gruyère de France



Durée :
30 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

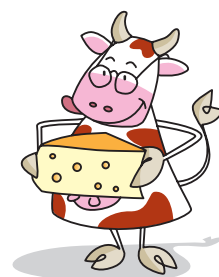
Ingrédients

Pour les saint-Jacques

- 12 noix de Saint-Jacques
- 4 fenouils
- 80 g de Gruyère de France + 20 g pour les tuiles
- 15 cl de vin blanc sec
- 40 cl de crème
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Déposez dans une poêle des petits tas de Gruyère de France râpé et faites-les fondre pour obtenir des petites tuiles quand elles commencent à se colorer, retournez-les et faites-les dorer sur l'autre face. Réservez.
- Lavez les fenouils puis coupez la partie inférieure et la partie supérieure. Détaillez-les en fines lamelles à l'aide d'une mandoline puis faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive, assaisonnez à votre convenance. Ils doivent rester légèrement croquants.
- Poêlez les Saint-Jacques avec un peu d'huile d'olive sur une face pendant 2 minutes puis sur l'autre face. Réservez au chaud.
- Déglacez votre poêle avec le vin blanc et laissez réduire. Ajoutez la crème et le Gruyère râpé. Mélangez bien pour obtenir une crème bien lisse et napante, au besoin passez-la au chinois.
- Dans une assiette chaude, versez un peu de crème au Gruyère, déposez un peu de fenouil puis les Saint-Jacques, ajoutez les petites tuiles de GRUYÈRE. Assaisonnez les Saint-Jacques avec une pincée de sel et de poivre.



Testez cette recette chez
vous et partagez la avec
#GruyèredFrance