



CREME DE COCOS AUX ST JACQUES SELON NICOLAS LE BEC



300g net de cocos, 80cl d'eau, 1 bouillon cube, 1 carotte, 1/2oignon piqué d'un clou de girofle, 1 belle branche de céleri, un bouquet garni avec un vert de poireau, un morceau de jambon sec ou de poitrine fumée. Deux noix de St Jacques par personne.

Portez rapidement à ébullition tous les ingrédients, écumez et baissez le feu, salez et laissez cuire à frémissements 20 à 30 minutes en évitant l'évaporation du liquide. Retirez la garniture aromatique. Mettez les $\frac{3}{4}$ des haricots dans le bol du blender, ajoutez un peu de bouillon, de la crème fleurette entière, un peu de l'huile d'olive et mixez finement le tout. Ajustez au besoin avec de la crème pour avoir la bonne consistance. Rectifiez l'assaisonnement.

Poêlez vivement les St Jacques assaisonnées. Mettez les dans une assiette creuse, recouvrez avec la crème de cocos, décorez avec quelques cocos entiers réservés, une pousse de cordiflore ou de pourpier et ajoutez un trait d'huile de noisettes. Dégustez aussitôt !

Vous pouvez remplacer les cocos par des lentilles, d'autres légumes secs ou même des pommes de terre.

