



LA RECETTE DU MOMENT

Les Cassolettes de Saint-Jacques

Une recette terre et mer dans les cocottes en cuivre M'MINIS, un plat haut en couleurs et en saveurs, mélange exquis simple à réaliser.

Informations Pratiques

TYPE DE PLAT

Entrée

TEMPS DE PRÉPARATION

20 Minutes

TEMPS DE CUISSON

10 Minutes

DIFFICULTÉ

2 sur 5

NOMBRE DE PERSONNES

4 personnes



Les Ingrédients

- 12 pièces de coquilles Saint-Jacques
- 8 pièces de choux de Bruxelles
- 100g de jeunes pousses d'épinards
- 1 chou pointu entier
- 125g de foie gras
- 25cl bouillon de volaille
- 100g de crème fraîche
- 4cl d'Armagnac
- Piment d'Espelette moulu à votre convenance
- Sel à votre convenance
- Poivre du moulin à votre convenance

IMITEZ LES MEILLEURS

La Recette

01

DÉCOUPER LES LÉGUMES

Préchauffer votre four à 200°C. Commencer par rincer les feuilles d'épinards et effeuiller les choux de Bruxelles. Couper le chou pointu en lamelles.

02

DRESSER LE JARDIN

Disposer dans les minis cocottes les feuilles de choux de Bruxelles, les feuilles d'épinards ainsi que les lamelles de chou pointu en essayant de composer un petit jardin.

03

ASSAISONNER

Verser et répartir 5cl de bouillon de volaille dans le fond de chaque mini-cocotte puis assaisonner avec du sel et du poivre.

04

DRESSER LES COQUILLES

Récupérer les noix de Saint-Jacques avec ou sans corail. Les assaisonner de sel fin et les disposer sur le petit jardin (3 noix par mini cocotte). Enfourner les minis cocottes avec leurs couvercles 10 minutes à 200°C.

05

PRÉPARER LA SAUCE

Pendant la cuisson des cassolettes, préparer la sauce en coupant le foie gras en petit cubes réguliers et réunir 20cl de bouillon de volaille, 100g de crème fraîche, 4cl d'Armagnac et du piment d'Espelette à votre convenance dans l'évasée bombée. Faire chauffer à feu doux pour faire fondre le foie gras mais ne pas faire bouillir la sauce. Terminer la sauce en mixant avec un mixeur plongeant et vérifier l'assaisonnement.

06

DÉGUSTER

Sortir les minis cocottes du four, les ouvrir et y ajouter la sauce. A déguster lorsque c'est encore chaud.

CUISEZ DANS LES MEILLEURS CONDITIONS AVEC

Nos Ustensiles



Casserollette avec Couvercle Cuivre Monture Fonte Inox M'MINIS 9cm



Évasée bombée M'6S