

Coquilles Saint-Jacques en aumônières de brick



Ingrédients pour 6 personnes

- 18 noix avec le corail
- 6 feuilles de brick
- 110g de beurre
- 50g de farine
- 10 cl de vin blanc
- 25cl de crème liquide
- 6 tomates cerises
- 1 échalote
- 1 bouquet d'estragon
- 1 botte de ciboulette
- sel, poivre blanc.

Préparation

1. **Rincez** les Saint-Jacques, épongez-les et détachez les coraux. Réservez quelques brins d'estragon pour la déco, hachez le reste.
2. **Salez, poivrez** les Saint-Jacques puis farinez-les légèrement. Dorez-les 30 secondes de chaque côté avec 50g de beurre chaud dans une poêle. Ajoutez la moitié de l'estragon haché, mélangez et versez dans une assiette,
3. **Faites revenir** 3min sans colorer les coraux des Saint-Jacques et l'échalote ciselée dans une casserole avec 20g de beurre. Ajoutez le vin et le reste de l'estragon, faites réduire de moitié. Versez la crème et laissez épaissir à feu doux. Mixez au mixeur plongeant, salez, poivrez, gardez au chaud.
4. **Préchauffez** le four th.7(210°C). Faites fondre le reste du beurre. Badigeonnez-en les feuilles de brick et garnissez-les de Saint-Jacques. Formez en aumônière, liez-les avec des brins de ciboulette sur la plaque du four beurrée. Passez 12à15min au four.
5. **Nappez** de sauce les assiettes chaudes, déposez par-dessus les aumônières avec une spatule. Décorez de tomates cerises et de fines herbes . Servez vite