



Phase : **Attaque**

Type: **Entrée**

Recette: **Noix de Saint-Jacques
en nage de raviole**

Calories
215 par personne

Préparation
20 min

Cuisson
25 min

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 12 noix de St-Jacques dégelées et bien épongées
- 200 g de patates douces coupées en gros morceaux
- 100 g de fenouil coupé en gros morceaux
- 4 feuilles de lasagne fraîches (65 g)
- 50 g de crème épaisse 15% MG
- 200 ml de vin blanc
- 1 cube de bouillon de poisson dégraissé
- 4 feuilles de laurier
- 1 cc d'huile d'olive
- 1 cs de sauge séchée
- 1/2 cc de piment d'Espelette ou poivre de cayenne)
- poivre, sel

Préparation

1. Dans une casserole, placer la patate douce avec le vin blanc, 200 ml d'eau, le cube de bouillon, les feuilles de laurier et du poivre. Porter à ébullition. Une fois l'ébullition atteinte, plonger les morceaux de fenouil pendant 4 minutes. Les égoutter, les couper en julienne et ajouter l'huile d'olive et du poivre. Réserver.
2. Poursuivre la cuisson à découvert pendant 10 minutes.
3. Hors du feu, enlever les feuilles de laurier et mixer la préparation en ajoutant la crème épaisse. Tenir au chaud.
4. Porter un volume d'eau salée à ébullition, couper le feu et plonger les feuilles de lasagne pendant 3 minutes. Egoutter et réserver au chaud.
5. Dans une poêle à feu très chaud, saisir à sec les noix de St-Jacques 30 secondes de chaque côté. Poivrer.

Dressage de l'assiette :

6. 1 grosse louche de sauce
7. 1 feuille de lasagne chiffonnée
8. 3 noix de St-Jacques
9. fenouil éparpillé dans l'assiette décorer avec la sauge et une pincée de piment