

## Saint-Jacques aux endives et aux pommes



Entrée **Moyen**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Cuisson** : 20 mn

*Une entrée délicieuse et raffinée.*

Recette proposée par : Carole Chanteau

### Ingrédients

- 12 coquilles saint-jacques
- 2 grosses endives
- 1 pomme
- 20 cl de cidre brut
- 2 cs de crème
- 1 cs de vinaigre de cidre
- 2 noix de beurre
- 1 cs de d'huile
- ciboulette
- baies roses
- 1 échalote
- sel, poivre

### Préparation

- 1 Demandez au poissonnier de préparer les Saint-Jacques. Lavez-les bien afin de retirer le sable et séchez-les dans du papier absorbant.
- 2 Hachez une échalote. Mettez-la dans une casserole avec 15 cl de cidre et le ¼ de la pomme épluchée et coupée en petits dés. Faites réduire de moitié sur feu moyen. Ajoutez la crème et réduisez encore 5 minutes. Passez le tout au blender et remettez sur le feu.
- 3 Ajoutez ensuite le vinaigre et laissez épaissir. On doit obtenir une purée un peu liquide. Ajoutez éventuellement du sel et du poivre, selon les goûts, puis réservez.
- 4 Épluchez les endives et détaillez-les en lanières, dans le sens de la longueur. Passez-les sous l'eau et épongez.
- 5 Épluchez et découpez le reste de la pomme en petits dés. Arrosez-la du cidre restant.
- 6 Dans une sauteuse, faites fondre une noix de beurre avec une cuillère à soupe d'huile. Jetez-y les endives et les pommes et faites cuire sur feu vif, en remuant souvent, pendant environ 5 à 7 minutes. Les endives et les pommes doivent rester un peu croquantes.
- 7 Pendant ce temps, réchauffez sur feu très doux la sauce au cidre.
- 8 Enfin, poêlez, dans le reste du beurre, les Saint-Jacques, sur feu vif. Ne les laissez cuire que 3 ou 4 minutes (ajustez selon leur grosseur), en les retournant à mi-parcours. Elles doivent être saisies sur le dessus mais encore translucides à l'intérieur, pour ne pas devenir caoutchouteuses.
- 9 Répartissez les pommes et les endives sur une assiette chaude (de préférence), déposez dessus les Saint-Jacques et servez avec un cordon de sauce. Décorez de ciboulette ciselée et de baies roses concassées.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

