

Brochettes de Saint-Jacques à la crème de lentilles



4 pers.



temps

Préparation : 35 min

Cuisson : 8 min



Ingédients :

- 400 g de noix de St-Jacques (sortir 24 h à l'avance au réfrigérateur)
- 200 g de lentilles demi sec
- 40 g de beurre

- 1 cl de crème liquide montée
- 150 g de lardons émincés fumés (sortir 24 h à l'avance au réfrigérateur)

Matériel :

- 4 piques en bois

Préparation :

1. Faites revenir rapidement les lardons fumés dans une casserole. Ajoutez et faites suer les lentilles. Versez ensuite de l'eau jusqu'à hauteur.
2. Recouvrez la casserole d'un couvercle et laissez mijoter 20 minutes. Une fois la préparation cuite et fondante, passez-la au mixer pendant 5 minutes.
3. Enfilez les noix de St-Jacques sur les piques pour réaliser des brochettes. Salez, poivrez.
4. Faites préchauffer une poêle avec une noisette de beurre puis faites cuire les brochettes 4 minutes de chaque côté afin de leur donner une jolie couleur dorée.

5. Ajoutez à la purée de lentilles quelques cuillères de crème battue au fouet. Versez-la ensuite dans une assiette puis déposez-y les brochettes.

Le conseil du chef : disposez des tomates cerises coupées en deux sur le bord des assiettes ainsi que quelques brins de persil.



Sébastien SCHILT - Chef du restaurant "LEA LINSTER"
Grand Duché du Luxembourg

Vin conseillé :
Riesling Sainte Odile

