

Poêlée de Saint jacques au cidre et cabécou

Pour 4 gourmands

Cabécou : 3

Saint-jacques : 350 gr

Beurre salé : 40 gr

Pomme golden : 2

Echalote hachée : 1

Cidre brut : 10 cl

Crème liquide (ou soja cuisine) : 15 cl

Fumet de poisson : 1 cuil. à café

Sel poivre

Chauffer la moitié du beurre dans une poêle à feu moyen, faire dorer les pommes épluchées et coupées en quartiers. Réserver. Elles peuvent être préparées à l'avance et réchauffées au micro-onde.

Faire suer l'échalote, lorsqu'elle est translucide ajouter le cidre, le fumet de poisson, 5 cl d'eau, les cabécous émiettés et la crème. Saler poivrer (attention avec le sel, le fromage est salé). Faire chauffer 3 minutes environ.

Donner un coup de mixeur à la sauce. Maintenir au chaud.

Dans la moitié de beurre restant, faire sauter les saints jacques.

Dresser les assiettes, pommes, saints jacques et sauce.... Déguster !!