



COQUILLES SAINT JACQUES A LA COMPOTE DE POMMES ET BEURRE DE CIDRE



Pour 6 personnes:

La compote et les pommes sautées:

6 belles pommes un peu acides mais pas trop fermes
1 verre de cidre brut et 1 pincée de noix de muscade

Le beurre de cidre:

1 verre de cidre brut + 3 càs de vinaigre de cidre ou de vin blanc
5 cl de crème liquide
2 noix de beurre

Les brochettes de SJ:

24 noix de SJ
18 rondelles de jambon cru taillées au diamètre des noix de SJ
6 branches de romarin (débarrassées de leurs feuilles elle serviront de piques à brochettes)
1 pincée de macis, sel et poivre
6 tuiles transparentes au jambon (faites la veille si possible)

Pour la compote:

Laver, éplucher 4 pommes, couper les en 8 morceaux. Les cuire à feu doux dans le cidre avec la pincée de noix de muscade jusqu'à ce qu'elles soient tendres et que le cidre soit totalement absorbé. Les écraser à la fourchette et les saler légèrement si vous voulez et réserver.

Pour le beurre de cidre:

Faire réduire le cidre et le vinaigre jusqu'à ce que vous ayez une consistance sirupeuse au fond de la casserole. Ajouter le crème et donner un bouillon. Assaisonner et réserver.

Pour les brochettes:

Enfiler vos noix de SJ sur le pique de romarin (ou des piques à brochettes normales) en alternant un petite rondelle de jambon cru entre elles. Commencer et terminer par un SJ. Saupoudrer avec un peu de macis. Faire chauffer une poêle avec une goutte d'huile d'olive et cuire les brochettes en les roulant sur elles mêmes pour qu'elles totalement dorées. Cette cuisson est très rapide, 2mn à 2mn ½ selon la grosseur des noix qui doivent toujours être un peu croustillantes et juste tièdes à l'intérieur. Les poser sur un papier absorbant et les couvrir avec un aluminium pour qu'elles restent chaudes.

Pour les pommes poêlées:

Pendant la réduction du cidre, éplucher les 2 pommes restantes et faire des tranches comme pour une tarte, les passer à la poêle pour les dorer sans trop les cuire.

Dressage:

Réchauffer très rapidement la compote et la disposer joliment sur votre assiette chauffée au préalable, entourer la de lamelles de pommes rôties.

Faire aussi chauffer la crème de cidre et y incorporer le beurre en le mettent en petites parcelles pour obtenir une sauce très onctueuse. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Napper l'assiette avec un peu de cette sauce, poser la brochette dessus et piquer une tuile dans la compote.

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...

