

Cocos de Paimpol aux Saint-Jacques et à la crème d'ail et de persil



Pour 4 personnes :

200g de cocos de Paimpol soit 500g de gousses

4 belles Saint-Jacques

6 gousses d'ail

25cl de crème 1/2 écrémée

1 bouquet de persil

Sel, poivre du moulin

1 noisette de beurre pour les cocos

1cs de beurre pour les Saint-Jacques

Mettre les cocos dans une grande casserole avec un grand volume d'eau légèrement salée. Laisser cuire 30 à 40 minutes à tout petits bouillons. A partir de la trentième minute il faut goûter les cocos régulièrement pour arrêter la cuisson dès qu'ils sont *presque* fondants. Les laisser dans l'eau tout le temps de la préparation de la crème d'ail, *ils vont finir leur cuisson tout en gardant une peau bien lisse.*

Peler les gousses d'ail, les mettre dans une petite casserole et les couvrir d'eau. Laisser bouillir 5 minutes et recommencer l'opération une fois.

Porter la crème à ébullition avec 2cs d'eau de cuisson des cocos, ajouter les gousses d'ail et cuire à toute petite ébullition pendant 10 minutes environ. L'ail doit être fondant.

Salier et poivrer.

Ajouter le persil grossièrement haché et cuire une minute de plus.

Mixer la crème avec un mixeur plongeant. *Elle doit être onctueuse mais pas trop épaisse, au besoin rajouter 1cs d'eau de cuisson.*

Égoutter les cocos et les enrober rapidement et *délicatement* de beurre.

Faire cuire les Saint-Jacques dans le beurre, une minute sur chaque face à feu vif pour les colorer puis une minute sur chaque face à petit feu pour finir de les cuire.

Dans de petites coupelles mettre deux petites cuillères à soupe de cocos. Déposer une Saint-Jacques. Entourer les cocos de crème.

Servir à peine plus chaud que tiède.