

SAINT JACQUES EN SABAYON

Pour 4 personnes



*24 Noix de saint Jacques
20 échalotes finement découpées 200 Gr. de fèves
4 jaunes d'œufs
5 cl. de lait
15 cl. de vin blanc
15 cl. de pineau
70 Gr. de beurre
2 cuillères à soupe de fond de veau déshydratées
1/2 cuillères à café de sucre
1 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre ou paprika*

1. Versez le pineau et le lait dans une jatte, salez poivrez, déposez les Saint Jacques et réservez au frigo.
2. Faites revenir les échalotes dans une poêle avec 30 Gr. de beurre et l'huile. Versez le sucre, le fond de veau, le vin blanc et laissez cuire 15 minutes à feu doux ajoutez de l'eau si nécessaire. Filtrez le jus
3. Pocher les Saint Jacques dans une casserole avec leur marinade 5 minutes à feu doux, réservez le jus
4. Faire cuire les fèves 10 minutes dans de l'eau salée.
5. Fouettez les jaunes d'œufs en versant le jus d'échalotes et le jus des Saint jacques faire cuire au bain mari en fouettant jusqu'à ce que la sauce triple de volume.
6. Versez dans les assiettes avec les noix de Saint Jacques dessus