

Galettes

aux Saint-Jacques

Ingrédients (pour 4 personnes)

- ✓ 12 noix de Saint-Jacques
- ✓ 150 g de purée de pommes de terre
- ✓ 1 œuf + 1 blanc + 4 jaunes
- ✓ 1 poivron rouge
- ✓ 75 g de beurre
- ✓ 20 cl de vin blanc
- ✓ crème fraîche, huile d'olive
- ✓ quelques brins de persil
- ✓ 1 pincée de safran en filaments
- ✓ farine, sel, poivre



LA RECETTE

- Préparez les galettes : dans une jatte, mélangez la purée et 2 cuillerées à soupe de farine. Ajoutez 1 cuillerée à soupe de crème fraîche, l'œuf entier et incorporez le blanc d'œuf battu à la fourchette. Salez et poivrez la pâte.
- Faites fondre 25 g de beurre dans une grande poêle. Versez-y 2 louches de pâte et faites cuire 2 galettes (3 minutes par face). Faites cuire 2 autres galettes dans 25 g de beurre fondu. Réservez-les au chaud.
- Rincez et épongez les noix. Coupez les noix en deux dans l'épaisseur. Émincez le poivron en fines lanières. Faites chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse. Faites revenir le poivron sur feu doux. Au bout de 5 minutes, retirez-les. Faites fondre 25 g de beurre et ajoutez les noix. Laissez-les cuire 3 minutes de chaque côté. Salez, poivrez. Ajoutez les poivrons. Mélangez 1 minute sur feu doux puis réservez.
- Dans une jatte, fouettez 4 jaunes d'œuf avec 3 cuillerées à soupe d'eau. Salez, poivrez, ajoutez 1 pincée de safran en filaments. Placez le mélange au bain-marie, versez le vin blanc en filet tout en fouettant jusqu'à obtention d'un sabayon ferme et mousseux (10 minutes). Réservez hors du feu au bain-marie.
- Préchauffez le grill de votre four.
- Mettez les 4 galettes sur une plaque à four. Répartissez dessus les noix de Saint-Jacques et les lanières de poivron. Nappez-les de sabayon et faites-les dorer quelques minutes sous le grill. Glissez-les sur des assiettes et décorez de brins de persil. Servez aussitôt.