

## Vidéo : Noix de Saint-Jacques et Gambas snackées

Des noix de Saint-Jacques et des gambas snackées, accompagnées d'une mousseline de chou-fleur et d'une émulsion de chablis... On peut dire que Noël sera délicieux !

[Imprimer](#)

Noix de Saint-Jacques et Gambas snackées sur mousseline de chou-fleur

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

Temps total: 50 minutes

Pour 6 personnes

Ingredients

- 70 g de beurre
- 300 g de [choux-fleurs en fleurettes](#)
- 25 cl de lait
- 4 pincées de sel

- 4 tours de moulin à poivre
- 1 citron vert
- Noix de muscade
- Fève de tonka
- 18 [crevettes de Madagascar BIO crues](#)
- Huile d'olive
- 18 [noix de Saint Jacques sans corail](#)
- 1 sachet de [sauce aux noix de Saint-Jacques et au Chablis](#)

### Instructions

1. Dans une casserole chaude, faire fondre 20g de beurre jusqu'à ce qu'il mousse, puis ajouter les choux-fleurs en fleurettes. Arroser avec 25 cl de lait. Ajouter un peu de sel et de poivre. Laisser cuire à feu moyen pendant 3 minutes.
2. Avec une cuillère à égoutter pour ne pas perdre le lait, mettre les choux-fleurs dans un mixeur. Verser 1 à 2 louches de lait de cuisson de la casserole dans le mixeur. Mixer pendant quelques secondes et ajouter 30g de beurre. Mixer de nouveau jusqu'à ce que la préparation prenne une texture mousseuse.
3. Mettre la mousseline de choux-fleurs dans une casserole. Assaisonner avec un peu de noix de muscade et de fève de tonka râpées.
4. Décortiquer les crevettes décongelées et les placer dans une assiette. Ajouter des zestes de citron vert, du jus de citron vert et un trait d'huile d'olive pour la marinade.
5. Dans une poêle chaude avec 3 cl d'huile d'olive, faire cuire les crevettes pendant 45 secondes par face à feu vif. Ajouter le reste de marinade des crevettes.
6. Mettre les noix de Saint-Jacques décongelées dans un plat et ajouter 4 pincées de sel. Puis, dans une poêle chaude avec 3 cl d'huile d'olive, faire cuire les noix de Saint-Jacques 1 minute par face. Les arroser avec 20g de beurre.
7. Verser 1 sachet de sauce aux noix de Saint-Jacques et au Chablis dans un saladier ou un bol rond. Avec un mixeur, à moitié à l'air et à moitié dans la sauce, mixer jusqu'à ce que la sauce mousse.
8. Dans une assiette, commencer par déposer une cuillère à soupe de mousseline aux choux-fleurs. Utiliser un petit pot pour « étaler » la mousseline et ajouter 3 noix de Saint-Jacques puis 3 crevettes. Disposer un peu de persil pour la décoration et verser délicatement une cuillère à soupe d'émulsion de Chablis.

## **Y a pas que les frites dans la vie**

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

---

Astuce : pour bien décortiquer vos crevettes commencer par enlever la tête, les pattes, la carapace puis la queue. Pour enlever la carapace d'un seul bloc, commencer au niveau de la tête puis tirer doucement.

---