

## Brochettes de Saint-Jacques à la crème de corail

*Recette pour 6 personnes*

### **Ingrédients**

- 18 noix de Saint-Jacques de Normandie avec corail
- 1 échalote
- 3 carottes
- 2 courgettes
- 3 oignons
- 20 cl de crème liquide
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- Huile d'olive
- Sel et Poivre

1. Rincer et éponger les Saint-Jacques (conserver le corail). Embrocher les noix 3 par 3 sur 6 brochettes en bois (préalablement trempées 10 min dans l'eau pour éviter qu'elles ne brûlent à la cuisson), huiler-les au pinceau, saler et poivrer-les.
2. Peler et hacher l'échalote. La faire fondre à l'huile dans une poêle, ajouter le corail et laisser cuire 3 min. Mixer, puis filtrer à la passoire fine. Faire réduire dans une casserole avec la crème, sel et poivre, 5 minutes environ à feu doux.
3. Allumer le grill du four.
4. Peler les différents légumes. Les râper grossièrement.
5. Faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile dans une poêle, puis faire revenir les légumes 5 minutes environ. Verser la sauce soja, mélanger et retirer du feu.
6. Faire saisir les brochettes de Saint-Jacques 2 minutes de chaque côté sur le grill.
7. Répartir les légumes sur 6 assiettes, disposer les brochettes et napper de sauce chaude. Servir aussitôt avec du riz ou du quinoa ou des pommes de terre, par exemple.