

Coquilles Saint-Jacques aux noix et roquefort

Ingrédients : pour 4 personnes

kg	11	Coquilles st Jacques
gr	50	Cerneaux de noix
gr	100	Roquefort
cl	15	Crème liquide
tranches	8	Lard fumé coupé très fin
gr	30	Beurre
pièces	2	Endives

Préparation :

Décortiquer les coquilles Saint-Jacques et bien les laver

Enrouler les noix de coquille d'une fine tranche de lard fumé que l'on maintient avec un pic en bois

Mixer le roquefort et la crème et la muscade

Détailler feuille par feuille les endives

Dans une poêle bien chaude cuire les coquilles Saint-Jacques avec le beurre +/- 1 mm de chaque côté

Débarrasser les coquilles puis ajouter dans la poêle les cerneaux de noix grossièrement hachés

Ajouter sur les noix la crème au roquefort et faire fondre doucement sans faire réduire.
Dresser les coquilles (sans les pics en bois) au centre de l'assiette, entourer les de feuille d'endives puis ajouter la crème de roquefort sur les endives