



Laissons parler
les fourchettes.....



La recette de la semaine par David Sergent, chef du Pêcheur d'Étaples à Boulogne

Saint-Jacques à la Blanche de Wissant et son flan de parmesan

Cette semaine, le chef du restaurant Le carré au Pêcheur d'Étaples, David Sergent, nous propose un plat de fin d'année. Idéal pour un repas de fêtes en famille ou entre amis : les Saint-Jacques à la Blanche de Wissant accompagnés d'un flan de parmesan.

Les ingrédients

Pour 4 personnes

■ Pour la sauce et les noix :

16 Saint-Jacques
1 échalote
25 cl de bière "Blanche de Wissant"
25 cl de crème
Sel, poivre

■ Pour le flan :

125 ml de crème
125 ml de lait
70 gr de parmesan
2 œufs entiers
1 jaune
1 pointe de muscade

Faire réduire la bière de moitié avec de l'échalote ciselée. Ajouter la crème, saler et poivrer. Laisser cuire trois à quatre minutes à feu doux, puis passer au mixeur. Réserver.

Le flan

Passer au mixeur le lait, la crème, les œufs et la muscade. Ajouter le parmesan râpé et mixer de nouveau. Verser le contenu dans des petits ramequins puis cuire au four au bain marie pendant trente minutes à 150°. Réserver.

Les noix de Saint-Jacques

Plonger les noix dans la sauce à la bière puis cuire à feu doux une à deux minutes. Dresser le tout sur une assiette avec le flan.

Vous pouvez y associer une purée de Rattes du Touquet ou une purée de patates douces. Le chef vous conseille bien évidemment d'accompagner ce plat d'un verre de Blanche de Wissant.

Bon appétit !

