

CHABLIS

Noix de Saint Jacques poêlées, vinaigrette crémeuse à la mangue et romarin

Ingrédients pour 6 personnes

18 noix de Saint Jacques,
15 cl d'huile d'olive,
6 cl de Chablis,
6 cl d'eau,
½ mangue,
1 branche de romarin,
Sel,
Poivre,
300 g de roquette.

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Accord vin :

***Chablis Premier Cru Mont-de-Milieu 2009 -
Domaine Simonnet-Febvre***



Recette

Bien nettoyer les noix des coquilles Saint-Jacques, puis les éponger sur un linge propre.

Eplucher la mangue et couper la chair en petits morceaux. La disposer dans le bol du blender, ajouter les feuilles de romarin, le Chablis, l'eau, assaisonner de sel et de poivre et mixer jusqu'à obtenir une purée fine (s'il est difficile de mixer, ajouter un peu d'eau pour fluidifier la purée).

Verser alors progressivement l'huile d'olive pour monter la sauce et réserver.

Dans une poêle chaude antiadhésive, verser un filet d'huile d'olive et cuire à feu vif les noix de Saint-Jacques pendant environ 1 minute de chaque côté. Elles doivent être bien dorées.

Les assaisonner de sel et de poivre.

Les dresser aussitôt sur une assiette avec un bouquet de roquette et ajouter un cordon de sauce à la mangue.

Le plus du chef :

Vous pouvez aussi servir cette entrée avec des poireaux étuvés.

Commentaires de dégustation du vin

Ce Chablis 1^{er} Cru fait chanter le printemps avec ses notes florales qui s'harmonisent avec quelques senteurs fruitées, épicées et minérales. Sa bouche, ample et équilibrée, est tout aussi expressive ; une légère touche citronnée s'ajoute aux arômes de confiserie, soulignant avec bonheur la délicatesse des coquilles Saint-Jacques. L'accord se joue sur la complémentarité des saveurs et la subtilité des notes aromatiques, dans une gamme de fruits blancs bien mûrs et de fruits exotiques.