Saint-Jacques à la confiture d'échalotes et au foie gras

Ingrédients de la recette Recette pour 3 personnes

Confiture d'échalotes	Sauce crémée à la tomate	Cuisson Saint-Jacques, moules, crevettes
• 45 g de graisse de canard • 400 g d'échalotes • 100 g d'eau • 1,5 g de sel fin • 0,6 g de cannelle en poudre • 40 g de sucre semoule	• 33 g de graisse de canard • 110 g d'oignon • 40 g de lard fumé • 40 g de concentré de tomate • 100 g de vin blanc moelleux • 5 g fond de veau • 2 g de sel fin • 0,1 g de clou de girofle • 0,5 g de poivre du moulin • 6 g de sucre cassonade • 100 g de crème allégée	• 26 g de graisse de canard • 260 g de noix de Saint-Jacques surgelées • 110 g de crevettes décortiquées • 150 g de moules surgelées ou fraîches sans coquilles • 30 g d'Armagnac

Garnitures 150 g de garniture riz complet cuit **90 g de foie gras mi-cuit**

Préparation

1

Coupons les deux extrémités de l'oignon...
Éplucher. Laver sous l'eau courante. Séparer en deux, émincer en dés.

Eminçons l'oignon en petits dés...
Couper en fines lamelles ou en dés le foie gras. Tailler le lard en dés. Réserver au réfrigérateur.

Coupons les deux extrémités de l'échalote...
Éplucher, passer sous l'eau courante, émincer dans le sens de la longueur.

4

Coupons le haut de la crevette jusqu'à la queue...

Retirer la partie noire. Laver sous l'eau courante.

Dans la poêle, ajoutons...
La graisse de canard, dès qu'elle est fondue, ajouter les échalotes, l'eau, mélanger.

Cuisons pendant 10 minutes environ...
Laissez prendre une belle couleur dorée aux échalotes. Ajouter, le sel et la cannelle, le sucre, mélanger.

Goûter, rectifier éventuellement l'assaisonnement...
Cuire à feu modéré jusqu'à la caramélisation des échalotes. Réserver soit au bain-marie, soit au four à 40° puis stopper la température pour garder le four chaud.

Dans la casserole moyenne, ajoutons...
La graisse de canard, l'oignon, les lardons. Mélanger, laisser légèrement colorer.

Dans la casserole, mélangeons...
Ajouter le concentré de tomate, mélanger encore. Ajouter le vin blanc moelleux, le fond de veau.

Dans la casserole, ajoutons...
Le sel, le clou de girofle, le poivre, le sucre cassonade

Laissons réduire la sauce de moitié environ...
Ajouter la crème, continuer la réduction, elle doit être épaisse. Goûter, rectifier

l'assaisonnement.

Faire fondre la graisse de canard...
Égoutter moules, crevettes et les coquilles Saint-Jacques, éponger. Ajouter les fruits de mer.

Une cuisson modérée pendant 5 minutes environ sur les deux faces, vérifier avec une aiguille à brider, elles doivent rester moelleuses. Arroser avec l'Armagnac, flamber et soyez surtout prudents ! Réserver au chaud.

Préparons la garniture du riz noir complet...
Réchauffer le riz. Mouler le riz et les échalotes, placer dans les assiettes, verser la sauce crémée, et placer les Saint-Jacques, les moules et les crevettes, éparpiller les lamelles de foie gras froides. Servir aussitôt.