

# Coquilles Saint-Jacques aux poivrons



## Ingrédients de la recette Recette pour 4 personnes

### Pour les coquilles Saint-Jacques aux poivrons

- 110 g [d'eau tiède](#)
- 300 g [de crème fraîche allégée](#)
- 110 g jus des morilles
- 50 g [de Madère](#)
- 2,6 g [de sel](#)
- 1 g de raz el hanout en poudre
- 0,5 g [de poivre du moulin 5 baies](#)
- 53 g [de jus de citron](#)
- 16 g [de morilles séchées](#)
- 17 g [de beurre allégé \(poivrons\)](#)
- 150 g [de poivron rouge](#)
- 70 g de farine
- 2,4 g [de sel](#)
- 0,5 g [de poivre](#)
- 40 g [de beurre allégé](#)
- 410 g [de coquilles Saint-Jacques fraîches ou surgelées](#)
- 1,4 g [de basilic](#)

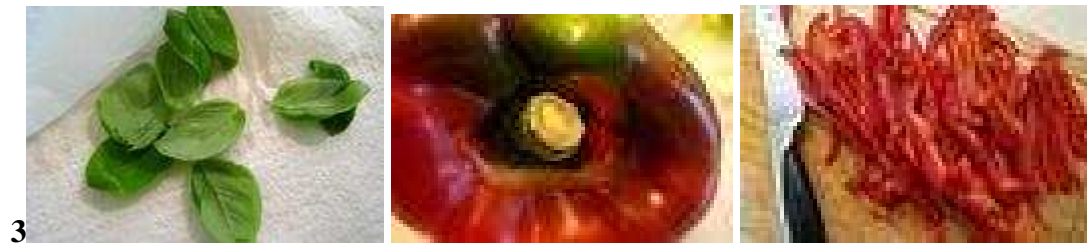
### Préparation



Dans un **ramequin**, ajouter les morilles séchées et l'eau tiède. Laissez réhydrater pendant 30 minutes. Placer un **papier absorbant** sur un bol



**Filter** les morilles. Réserver jus et morilles sur le plan de travail. Presser le jus de citron. Trier, **laver** le basilic à l'eau courante.



**Éponger** le basilic avec un papier absorbant. Enfoncer la queue du poivron, ouvrir, laver sous l'eau courante. Couper en fines lanières.



**Pour la sauce**, dans la **casserole**, ajouter la crème, le jus des morilles, le madère, le sel.

Dans la **casserole**, ajouter le raz el hanout, le poivre. Porter à **ébullition**, puis ajouter le jus de citron.



Dans la **casserole**, ajouter les morilles, mélanger et **remuer** régulièrement, elle ne doit pas attacher au fond de la casserole.



**Goûter, rectifier l'[assaisonnement](#).** Si elle est trop acide, ajouter un peu d'eau et laisser [cuire](#) à feu doux, vous devez avoir envie d'en reprendre. Garder en chauffe-plat ou au [bain-marie](#).

**Pour les poivrons,** faire [fondre](#) le beurre, ajouter les poivrons et cuire pendant 5 minutes : ils doivent rester croquants



**Couper en lamelles épaisses** les coquilles Saint Jacques. Saler et poivrer la farine. Mélanger.

**Placer dans une boîte alimentaire** les coquilles Saint-Jacques, fermer et secouer, c'est fariner. Placer dans [l'assiette de service](#).



**Faire chauffer le beurre** et cuire rapidement sur les deux faces, afin de ne pas durcir les coquilles Saint-Jacques.



**Placer dans le plat de service** la crème, les poivrons, les coquilles Saint Jacques, [saupoudrer](#) de basilic et servir aussitôt.