

# Biscuit coquilles St-Jacques, jus de corail et oignon brûlé



## Bert De Rycker

Restaurant Le Rawyl  
Route Cantonale Sierre-Montana 3  
3975 Randogne

7/10 dans le guide blue suisse



## INGRÉDIENTS

400g de coquilles St-Jacques  
2 jaunes d'oeuf  
1 oeuf  
poivre  
sel  
100g de crème  
100g de beurre clarifié  
  
2 oignons blancs  
200g de corail  
150g de vin blanc ou champagne  
1 feuille de laurier  
750g de crème  
150g de beurre

## PRÉPARATION

Mixer la première partie des ingrédients et cuire dans un four à vapeur 15 à 20 minutes dans un récipient .

Etuver les oignons, le corail et le laurier.

Déglacer avec le vin blanc, réduire  $\frac{3}{4}$ .

Ajouter la crème et assaisonner avec poivre et sel.

Réduire.

Passer au chinois fin.

Avant de servir, mixer et utiliser seulement la mousse.

**Bonne dégustation !**

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

