

FRICASSEE DE SAINT-JACQUES ET GIROLLES A LA POLENTA



Pour 6 personnes

Ingrédients :

24 noix de Saint-Jacques

500 g de girolles

1 échalote ciselée

Persil plat haché

100 g de polenta (tipiak)

435 ml d'eau

20 g de beurre

40 g de parmesan

Préparer la polenta : faire bouillir l'eau avec ½ bouillon Kub. Verser la polenta lors de l'ébullition et bien mélanger 1 à 2 minutes. Ajouter le beurre puis le parmesan et poivrer.

Étaler la polenta dans un plat rectangulaire beurré sur une épaisseur d'environ 1 cm et laisser refroidir.

Nettoyer les Saint-Jacques si besoin. Bien les éponger et les laisser sécher.

Laver les girolles délicatement et couper la partie terreuse des pieds. Bien les sécher.

Faire revenir l'échalote dans du beurre puis ajouter les girolles jusqu'à ce qu'elles rendent toute leur eau. Saler et poivrer. Ajouter le persil.

Découper avec un emporte pièce 6 disques dans la polenta froide. Les faire griller au four à 210° environ 20 à 30 minutes pour qu'ils soient dorés.

Au dernier moment, faire revenir les Saint-Jacques 2 minutes de chaque côté dans du beurre. Déglacer avec un peu de vin blanc et ajouter de la crème fraîche.

Servir à l'assiette les Saint Jacques en ajoutant des girolles et un disque de polenta.