



Coquilles Saint-Jacques Rôties

Riz noir de Camargue et Vinaigrette exotique

par Christophe Bernard - La Grillade Gourmande à Epernay

Ingredients

Pour 4 personnes

20 noix de Saint-Jacques

120 g de riz noir

40 g de bacon

Ciboulette

2 tranches de jambon cru

25 cl de jus de mangue

25 cl de fruits de la passion

20 g de vinaigre de Xérès

Huile d'Olive (70 g pour la vinaigrette)

30 g de beurre frais

Sel et Poivre

1 - Préparation préliminaire : Décoquiller et nettoyer les Saint-Jacques. Tailler le bacon en fine brunoise. Ciseler la ciboulette.

2 - Cuisson du riz noir : Porter une casserole d'eau salée à ébullition. Ajouter le riz et laisser-le cuire environ 20 minutes à petite ébullition. En fin de cuisson, égoutter et rafraîchir le riz.

3 - Confection de miettes de jambon séché : Mettre les tranches de jambon cru au four à 180° C entre deux feuilles de papier cuisson et entre deux plaques à four, pendant environ 10 minutes. Les laisser refroidir à l'air libre. Une fois froides, les émietter à l'aide d'un pilon.

4 - Pour la vinaigrette exotique : Mettre le jus de mangue et les fruits de la passion dans une casserole et faire réduire de 2/3. Une fois réduits, laisser refroidir. Ajouter dans ce sirop le sel, le poivre, le vinaigre de Xérès et l'huile d'olive. Bien mixer le tout.

5 - Cuisson des Saint-Jacques : Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle. Assaisonner les Saint-Jacques sur chaque face et les saisir dans la poêle en les retournant pour les colorer et les cuire (à peine une minute par face).

6 - Dressage : Mettre une noix de beurre dans une poêle, ajouter le bacon, le riz noir, bien faire sauter le tout à feu vif et enfin ajouter la ciboulette. Mettre le riz noir au centre de l'assiette à l'aide d'un emporte-pièce. Disposer les Saint-Jacques rôties autour ou dessus et arroser de vinaigrette exotique. Parsemer quelques miettes de jambon séché.

Côte Champagne !

Millésime 2009

Brut Nature

Le Brut Nature Esterlin s'exprime au premier abord par des notes de noisettes fraîches et d'amandes. En bouche, il adopte un beau volume, une texture soyeuse et une certaine puissance.

La longueur en bouche est bien équilibrée avec une fraîcheur persistante.

Cette cuvée Millésimée non dosée en sucre trouvera aisément sa place parmi un repas à base de poissons. Elle saura également sublimer un vieux comté, sans oublier vos apéritifs !

EPERNAY FRANCE
ESTERLIN
CHAMPAGNE
BRUT NATURE
2009