



Brochette de Saint-Jacques, speck, crumble noix & Comté, sauce corail

Délicatement entourées de speck et sublimées par un crumble aux noix et au Comté, ces brochettes de Saint-Jacques révèlent un bel équilibre entre fondant, croquant et saveurs iodées.

Ingédients :

Pour les brochettes :

- ✧ 12 noix de Saint-Jacques
- ✧ 6 tranches de speck
- ✧ 10 g de beurre
- ✧ Sel et poivre

Pour le crumble :

- ✧ 40 g de beurre
- ✧ 60 g de Comté
- ✧ 8 cerneaux de noix
- ✧ 50 g de farine
- ✧ Sel et poivre

Pour la sauce :

- ✧ Corail des Saint-Jacques
- ✧ 1 petite échalote
- ✧ 1/2 verre de vin blanc sec
- ✧ 20 g de beurre
- ✧ 20 cl de crème liquide
- ✧ Sel et poivre





- Lavez soigneusement les Saint-Jacques puis épongez-les délicatement.
- Coupez les tranches de speck dans la longueur puis enroulez-les autour des noix de Saint-Jacques.
- Piquez 3 noix par brochette et déposez une petite noix de beurre sur chacune.
- Réservez au frais jusqu'au moment de la cuisson.
- Préchauffez le four à 180 °C.
- Mixez finement les cerneaux de noix.
- Mélangez du bout des doigts les noix mixées avec les autres ingrédients du crumble jusqu'à obtenir une pâte sableuse.
- Étalez sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Enfourez environ 12 minutes jusqu'à obtenir une belle coloration dorée.

- Laissez complètement refroidir puis émiettez finement le crumble.
- Ciselez finement l'échalote et faites-la revenir à feu moyen dans le beurre fondu.
- Déglacez avec le vin blanc et laissez réduire presque entièrement.
- Ajoutez les coraux et faites-les cuire quelques minutes.
- Incorporez la crème puis laissez mijoter à feu doux environ 5 minutes.
- Mixez très finement la sauce et réservez au chaud.
- Préchauffez de nouveau le four à 180 °C pour le service.
- Enfourez les brochettes 3 minutes.
- Sortez-les, recouvrez-les de crumble puis réenfourez 3 minutes supplémentaires.
- Dressez aussitôt avec la sauce corail bien chaude et un peu de crumble au fond des assiettes.

★ Pour un accord parfait, choisissez un blanc de Provence généreux et lumineux aux notes d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits à chair blanche : sa fraîcheur souligne avec délicatesse la finesse des Saint-Jacques, tandis que sa rondeur accompagne les saveurs gourmandes du speck, des noix et du Comté. En bouche, l'ensemble trouve un équilibre harmonieux entre douceur marine et caractère du terroir, pour une dégustation élégante qui évoque les embruns de la Méditerranée et la chaleur des tables provençales.