

Les recettes du chef Georges :

St Jacques à l'effilée d'endives au miel

Pour 8 personnes :

- 4-5 endives
- Beurre
- Sel, poivre.
- Miel d'acacia
- 50 cl de crème crue
- 24 coquilles St Jacques



16 h 30 : ça va être l'heure,
concentration avant
l'épreuve

Ouvrir en 2 les endives et les couper transversalement

Faire un beurre noisette et jeter les endives dedans.

Saler (pas de poivre !).

Faire cuire à couvert jusqu'à ce qu'elles soient blondes et qu'elles aient bien suées.

Ajouter 3 cuillères de miel, caraméliser à feu doux.

« *Et maintenant, on va crémer !* » :

Rajouter en plusieurs fois tout un pot (50 cl) de crème (CRUE !) et faire frémir 30 secondes à feu doux. Réserver.

Etaler les coquilles et les saler. Eviter qu'elles ne soient trop froides.

Chauffer une poêle au beurre ou à l'huile d'olive. Les faire colorer rapidement des deux côtés. A la fin, donner un tour de moulin à poivre.

Dresser les coquilles et recouvrir avec les endives.

Déguster...