

NOIX DE SAINT JACQUES DORÉES ET CHUTNEY DE TOMATES

Ingrédients pour 4 personnes :

16 noix de Saint Jacques
1,5 kg de tomates
1 gros oignon
3 gousses d'ail moyennes
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
20 cl de vinaigre de cidre
1 cuillère à café de sucre en poudre
1 cuillère à café de paprika
5 capsules de cardamome verte
1 cuillère à café de macis
2 clous de girofle
25 gr de sucre en poudre
50 g de beurre cru
QS vinaigre balsamique
QS de fleur de sel

Commencer par réaliser le chutney 1/2 journée à l'avance.

Mettre la cardamome, le macis et les clous de girofle dans un bol mixeur et les pulvériser. Ajouter le sucre et le paprika en poudre. Redonner une courte impulsion pour bien mélanger le tout.

Ensuite, inciser en croix les tomates et les plonger quelques instants dans l'eau bouillante. Enlever leur peau, les épépiner et les concasser.

Hacher au couteau l'oignon et l'ail épluchés.

La cuisson s'effectue en 2 fois. Commencer par faire revenir, sans coloration, l'oignon pendant 3 minutes avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajouter l'ail, le concassé de tomates et la poudre d'épices. Mouiller avec la moitié du vinaigre de cidre et ajouter les 25 g de sucre en poudre. Cuire à feu doux pendant 1 heure. Après l'évaporation du vinaigre de cidre, ajouter l'autre moitié. Cuire à nouveau jusqu'à complète évaporation. Réserver au froid. Ce chutney se conserve très bien pendant une semaine.

Mettre à chauffer le four à 170°. Embrocher 4 noix de Saint-Jacques sur chaque pique en bois. Les dorer dans une poêle antiadhésive avec un peu de beurre 2 minutes sur chaque face. Ne pas les remuer pour obtenir un beau "croûtage". Finir la cuisson au four ramener à 160° pendant 3 minutes.

Dernière minute : répartir les brochettes de noix dans chaque assiette chaude. Placer une cuillère à café de chutney à la base de chaque noix de Saint-Jacques. Terminer avec un trait de vrai vinaigre balsamique et quelques paillettes de fleur de sel sur chaque noix de Saint-Jacques.

Servir sans attendre.