

## **CRÈME GLACÉE AU CORAIL DE SAINT-JACQUES**

**(Recette inspirée par Alexis LETELLIER chef de La Vieille Tour\* à Cellettes)**

### **Ingrédients pour 1 bol Pacojet® :**

260 g de corail de Saint-Jacques, soit celui d'environ 30 à 35 coquilles

1 belle échalote

40 g de beurre

10 cl de vin blanc sec

300 g de bisque de crustacés du commerce

260 g de crème fraîche épaisse entière

QS de poivre Kampot noir

Faire réduire d'un bon quart à feu pas trop vif la bisque de crustacés.

Ciseler l'échalote et la faire revenir dans un sautoir avec 40 g de beurre, sans la laisser colorer. Ajouter le corail de Saint-Jacques et poêler le tout durant environ 5 minutes à feu moyen. Déglacer avec le vin blanc. Ajouter la bisque de crustacés réduite et la crème fraîche, et laisser encore réduire à petits bouillons durant quelques minutes.

Verser l'ensemble obtenu dans un bol mixeur et le laisser tourner pendant au moins 1 minute afin d'obtenir une crème fluide. Vous pouvez également mixer cette préparation avec une girafe. Poivrer à votre goût. Chinoiser éventuellement cette crème de corail et la transvaser dans un bol Pacojet®. Faire prendre au froid durant 24 heures minimum.

Pacosser au moment et servir sous forme de quenelles en guise d'amuse-bouche ou de patience.

**NB :** vous pouvez agrémenter la présentation de cet amuse-bouche ou patience, avec des "Tuiles dentelles" ou des "Tuiles craquantes au gomasio".