



Collations

Croquant au boudin noir et coquilles Saint-Jacques

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 coquilles
1 boudin noir (en rondelles)
4 tranches de pain aux raisins
8 brins de persil
beurre
huile d'olive
poivre
sel

Pour le sabayon:

120 millilitres de champagne (ou de mousseux)
3 jaunes d'oeuf
40 grammes de beurre

Méthode de préparation

Découpez petites rondelles dans le pain aux raisins. Tartinez-les de beurre et rôtissez-les dans la poêle à griller.

Battez les jaunes d'oeuf dans un plat avec le champagne. Accrochez le plat dans une casserole d'eau bouillante et battez le mélange avec un batteur ou un fouet pour obtenir une sauce mousseuse. Ajoutez les noix de beurre et battez encore bien. Salez et poivrez.

Cuisez les coquilles et le boudin noir dans un peu de beurre et d'huile d'olive. Couvrez chaque rondelle de pain avec une rondelle de boudin et une coquille. Versez un peu de sabayon par-dessus et garnissez d'une branche de persil.

Conseil: Cuisez les coquilles deux minutes de chaque côté. Ainsi elles restent un peu vitreuses à l'intérieur et sont délicieusement moelleuses de texture.

Ustensiles de cuisine

Poêle à griller

