

Plat principal

Coquilles Saint Jacques à la crème aux limettes et au prosecco

Ingrédients pour 2 portions :

2 échalotes
1 gousse d'ail
2 c. à soupe de beurre
125 ml de prosecco
150 ml de crème chantilly
125 g de tagliatelles
rouges
sel
1/2 limette non traitée
poivre
50 g de rucola
1 c. à soupe de beurre fondu
250 g de coquilles
Saint Jacques
décortiquées poivre
rose, concassé
(p. ex. Fuchs)
1 c. à soupe de caviar rouge
poivre

Épluchez les échalotes et l'ail, hachez finement les échalotes, écrasez l'ail. Faites chauffer le beurre, faites-y suer les dés d'échalotes, rajoutez l'ail. Déglacez avec le prosecco et faites réduire un peu. Ajoutez la crème chantilly et faites cuire à feu doux pendant 10 minutes environ. Faites cuire les tagliatelles dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Prélevez quelques zestes de la limette. Pressez la limette. Passez la sauce à travers une passoire, mettez-la dans une casserole et ajoutez jus de limette, sel et poivre à votre goût. Nettoyez, lavez et essorez la salade rucola et déchirez-la en petits morceaux. Faites chauffer le beurre fondu, faites-y dorer légèrement les coquilles Saint Jacques tout autour, rajoutez-les à la sauce et faites-les cuire à point pendant 3 minutes environ. Servez les tagliatelles avec les coquilles Saint Jacques sur les assiettes. Garnissez avec le poivre rose, le caviar et la salade rucola et ajoutez, si vous voulez, des tranches de limettes.

Temps de préparation : env. 10 minutes

Temps de cuisson : env. 20 minutes

Par portion :

kJ/kcal : 1113/266

protéines : 33,5 g

matières grasses : 12 g

glucides : 6 g

Conseil : Au lieu des coquilles St. Jacques, des gambas fraîches vont très bien avec les tagliatelles