

Entrée de Coquilles Saint-Jacques, fusion Belge et Japonaise (@loicfood)  
([https://youtu.be/-xVtS2Wtilk?si=ssEsv24Gb\\_y27xQS](https://youtu.be/-xVtS2Wtilk?si=ssEsv24Gb_y27xQS))

#BonAppetitJapon #Japan #BonAppetit #JapanEU #JapanBelgium

Pour 4 personnes- temps de préparation: 45 minutes.

#### INGRÉDIENTS:

20 de coquilles Saint-Jacques d'Hokkaido, 1 feuille de kombu, 1 échalote, 1 pouce de gingembre  
1 gousse d'ail, 37,5 cl de Gueuze belge, 1 pomme (Jonagold), 4 chicons, 1 c.à.s. de vinaigre à sushi, 2 c.à.s. de ponzu, 4 jeunes oignons, 4 c.à.s. d'huile neutre, 2 c.à.s. de mirin, 2 c.à.s. de sauce soja, 100 ml de crème liquide, Poivre



1. **DASHI SAINT-JACQUES:** Plongez les coquilles Saint-Jacques dans un poêlon avec de l'eau chaude pour les décongeler calmement pendant environ 5 minutes. Ajoutez un morceau de kombu pour un boost en gout.
2. **BASE AROMATIQUE:** Pour la base aromatique de la sauce, hachez grossièrement une échalote, un pouce de gingembre et une gousse d'ail.
3. **COQUILLES:** Retirer 12 coquilles de l'eau chaude. Elles doivent être encore complètement crues. Tout juste décongelées. Laissez les coquilles restantes dans l'eau chaude pour continuer la cuisson lentement jusqu'à ce qu'elles soient tout juste cuites. Conservez le liquide infusé de coquilles et de kombu. Ce dashi de coquilles servira pour la sauce.
4. **RÉDUCTION DE GUEUZE:** Portez la gueuze à ébullition à feu vif avec la base aromatique. Laissez réduire pendant 20 minutes à feu moyen.
5. **SALADE DE COQUILLES POCHÉES:** Coupez une pomme en petits cubes, les 3 feuilles extérieures de chaque chicon également en petits morceaux et, vous l'aurez deviné, les coquilles Saint-Jacques pochées en petits cubes. Assaisonnez avec une cuillère à soupe de vinaigre à sushi et une cuillère à soupe de ponzu.
6. **RÉDUCTION DE LA SAUCE:** Ajoutez le dashi de coquilles à la réduction de bière. Laissez réduire à nouveau pendant 10 minutes.

7. CHICONS CARAMÉLISÉS: Coupez le reste des chicons en fines lamelles. Faites de même avec les parties blanches des jeunes oignons. Faites caraméliser les chicons dans de l'huile neutre à feu vif pendant quelques minutes. Assaisonnez avec 2 cuillères à soupe de mirin et 2 cuillères à soupe de sauce soja. Ajoutez, au bout de 5 minutes, les jeunes oignons émincés. Cuisez encore 2 minutes et réservez.
8. SAUCE À LA GUEUZE: Ajoutez 100 ml de crème liquide à la sauce et laissez réduire le tout encore 5 minutes à feu vif. Assaisonnez la sauce avec quelques gouttes de vinaigre à sushi et de ponzu. Tamisez les aromates de la sauce et réservez la sauce pour le dressage.
9. COQUILLES SAINT-JACQUES POÊLÉES: Saisissez brièvement les coquilles décongelées dans un filet d'huile neutre à feu vif. La poêle doit être ultra chaude pour une cuisson rapide. Cela ne prendra pas plus de 30 secondes de chaque côté. Assaisonnez avec juste un peu de poivre noir fraîchement moulu.
10. DRESSAGE: Servez une cuillère de salade de coquilles dans un emporte-pièce. Les chicons caramélisés par-dessus suivi de 3 coquilles Saint-Jacques poêlées par personne. Terminez avec de jeunes oignons finement coupés et un généreux filet de sauce à la gueuze.  
Itadakimasu !