



NOIX DE St JACQUES ROTIES AU CAMEL DE BANYULS

Ingrédients pour 4 personnes :

- 16 noix de St-Jacques avec corail
- 8 tranches de Coppa
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Fleur de sel et poivre du moulin

Pour la sauce caramel Banyuls :

- 50 cl de Banyuls
- 20 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre

Déco :

- 4 galets récupérés sur la plage et bouillis une heure
- Gros sel
- Pousses d'épinard ou roquette

Préparation :

Préchauffez le four à 150°C

La veille ou 48 heures à l'avance, préparez les chips de coppa : A l'aide d'un emporte-pièce ou de ciseaux, découpez 16 ronds d'environ 3,5 cm de diamètre dans la coppa. Mettez les ronds de coppa sur une feuille de papier sulfurisé. Recouvrez d'une autre feuille et placez un plat par-dessus afin que la coppa reste bien plate. Enfourez pour 45 minutes. Mettez de côté.

Deux heures à l'avance, préparez la sauce : A feu vif, faites réduire le Banyuls avec le sucre jusqu'à la consistance d'un caramel pas trop foncé. Ajoutez petit à petit le beurre en morceaux tout en fouettant. Versez la sauce dans un thermos, ce qui vous permettra de la garder chaude jusqu'au service.

Une heure à l'avance, préchauffez le four au maximum. Mettez-y les galets pendant 1 heure.

Dix minutes avant de servir, faites chauffer une poêle à feu vif avec l'huile. Déposez les noix de St-Jacques et laissez-les cuire une minute sans les toucher. Retournez-les une par une et retirez la poêle du feu.

Sur chaque assiette, posez :

- les galets sur un peu de gros sel (attention, c'est chaud, utilisez des gants !!)
- une noix de St-Jacques sur chaque galet. Piquez chaque noix d'une chips de coppa.
- la roquette

Versez la sauce autour et servez aussitôt.

ROASTED SCALLOPS IN BANYULS CARAMEL SAUCE

Ingredients for 4 servings :

- 16 scallops with coral
- 8 slices of coppa
- 1 tablespoon of olive oil
- Fleur de sel and freshly ground pepper

For Banyuls caramel sauce:

- 50 cl of Banyuls
- 20 g of sugar
- 100 g of butter

Decoration :

- • 4 pebbles recovered on the beach and a boiled 1 hour
- • Coarse salt
- • spinach shoots or rocket

Preheat oven to 150 ° C

The day before or 48 hours in advance, prepare the chips of coppa: Using a cookie cutter or scissors, cut 16 rounds of approximately 3.5 cm in diameter in the coppa. Put the rounds of coppa on a sheet of cooking paper. Cover with another sheet and place a dish on top so that the coppa remains flat. Bake for 45 minutes. Set aside.

Two hours in advance, prepare the sauce: at high heat, reduce the Banyuls with sugar until it becomes a not too dark caramel. Whisking, gradually add the butter in pieces. Pour the sauce in a thermos, allowing you to keep warm until service.

An hour in advance, preheat the oven to maximum. Put the pebbles for 1 hour.

Ten minutes before serving, heat a frying pan over high heat with oil. Place the scallops and let them cook one minute without touching them. Turn them one by one and remove the frying pan from heat.

Place on each plate :

- the pebbles on a little coarse salt (be careful, it is hot, use gloves!)
- a scallop on each pebble. Prick each scallop with a chip of Coppa
- rocket

Pour the sauce around and serve immediately