



Coquilles Saint-Jacques à la crème d'artichauts et herbes aromatiques

Categoria: Deuxième plats **Tempo di preparazione:** 30 minutes **Difficoltà:** molto facile 

Ingredienti per 4 personnes

- Coquilles Saint-Jacques 4
- Coeurs d'artichauts 150 g
- Eau 250g
- Pommes de terre (jaunes) 250 g
- Sel au goût
- Huile d'olive extra vierge au goût
- Poivre noir au goût
- Marjolaine au goût
- Fenouil sauvage au goût
- Menthe au goût
- Piment frais 3
- Flocons de sel au goût
- Mélange de grains de poivre (à moudre) au goût

Versez les pommes de terre et les cœurs d'artichauts préalablement nettoyés dans une casserole avec 250 g d'eau. Faites cuire 20 minutes à feu moyen-vif.

Quand c'est prêt, vous pouvez mixer le tout au mixeur jusqu'à obtenir une crème onctueuse.

Pendant ce temps, préparez l'huile épicée : coupez les piments frais en 3 parties, versez-les dans une casserole avec 20 g d'huile d'olive extra vierge. Laissez parfumer à feu très doux pendant environ 7 minutes, puis éteignez le feu et réservez.

Hachez les herbes aromatiques (marjolaine, fenouil et menthe).



Lorsque la crème d'artichauts et de pommes de terre est tiède, ajoutez les herbes hachées et mélangez bien, salez et poivrez si nécessaire. Enfin, prenez soin des coquilles Saint-Jacques : lavez-les et séchez-les bien, graissez-les soigneusement avec de l'huile d'olive extra vierge.

Faites bien chauffer une poêle antiadhésive, le fond doit être chauffé au rouge : saisissez les Saint-Jacques des deux côtés à feu vif, en quelques instants les Saint-Jacques vont dorer.

Assemblez le plat : versez deux cuillères à soupe de crème d'artichaut dans chaque assiette, déposez une coquille Saint-Jacques au centre, versez quelques gouttes d'huile de piment. Assaisonnez avec une pincée de mélange de poivre fraîchement moulu, deux feuilles de marjolaine et quelques flocons de sel sur la coquille Saint-Jacques.

