

## **CRÈME GLACÉE AU CORAIL DE SAINT-JACQUES** **(Recette inspirée par Alexis LETELLIER - La Vieille Tour à Cellettes)**

### **Ingrédients pour 1 bol Pacojet® :**

250 g de corail de Saint-Jacques, soit celui d'environ 30 à 35 coquilles  
1 belle échalote  
50 g de beurre  
10 cl de vin blanc sec  
300 g de bisque de crustacés  
250 g de crème fraîche  
QS de poivre Kampot noir

Ciseler l'échalote et la faire revenir dans un sautoir avec 50 g de beurre, sans la laisser colorer. Ajouter le corail de Saint-Jacques et poêler le tout durant environ 5 minutes. Déglacer avec le vin blanc. Ajouter la bisque de crustacées et la faire réduire d'un bon quart à feu pas trop vif. Adjoindre la crème fraîche et laisser encore réduire à petits bouillons durant quelques minutes. Verser l'ensemble obtenu dans un bol mixer et le laisser tourner pendant au moins 1 minute afin d'obtenir une crème fluide. Poivrer à votre goût. Chinoiser éventuellement cette crème de corail et la transvaser dans un bol Pacojet®. Faire prendre au froid durant 24 heures minimum. Pacosser au moment et servir sous forme de quenelles en guise d'amuse-bouche ou de patience.

**NB :** vous pouvez agrémenter la présentation de cet amuse-bouche ou patience, avec des "Tuiles craquantes au gomasio".