

## Poisson fumé aux coquilles Saint-Jacques

Recette irlandaise

Préparation : 15 mn, attente : 2 h, cuisson : 20 mn.

Pour 4 personnes.

4 filets de poisson fumé de 120 g, 12 noix de Saint-Jacques avec leur corail, 2 carottes, 100 g de chou-fleur surgelé, 100 g de brocolis surgelés, 100 g de haricots verts surgelés, 1 boîte de petits épis de maïs de 125 g, 50 cl de lait, 50 cl de cidre, 130 g de beurre, 1/2 botte de persil, sel, poivre.

Laver et égoutter les filets de poisson fumé. Les faire tremper pendant 2 heures dans le lait froid.

Hacher le persil, garder quelques feuilles pour le décor. Peler et laver les carottes, les détailler en bâtonnets. Les faire cuire à la vapeur 20 mn. Ajouter, 10 mn avant la fin de la cuisson, le chou-fleur, les brocolis et les haricots verts, puis les petits épis de maïs rincés. Saler et poivrer.

Placer les filets de poisson dans une sauteuse, les arroser avec le cidre et parsemer du persil haché. Porter à ébullition et laisser frémir 10 à 15 mn. Eponger les filets avec du papier absorbant. Ajouter progressivement 80 g de beurre dans le cidre en fouettant. Laisser réduire quelques instants.

Entre-temps, faire fondre le beurre restant dans une poêle. Y faire dorer les noix de Saint-Jacques 4 à 5 mn à feu vif. Saler et poivrer à votre goût.

Présenter les noix de Saint-Jacques, les filets de poisson et un assortiment de légumes sur quatre assiettes préalablement chauffées. Napper de sauce et décorer de feuilles de persil.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.