



Noix de Saint-Jacques en petit salé et lentilles vertes du Puy "comme un risotto"

12/12/2017 à 14h06

Par [Grégory Cuilleron](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 45 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 16 grosses noix de Saint-Jacques sans corail
- 400 g de lentilles vertes du Puy
- 75 cl de bouillon de volaille
- 20 cl de vin blanc
- 2 gousses d'ail
- Le jus d'un demi-citron jaune
- 4 cuillères à soupe d'huile de colza
- 1 feuille de laurier
- Sel et poivre

Préparation :

Les lentilles « comme un risotto » :

- Mettez les lentilles à cuire dans une casserole d'eau salée avec 100 g de poitrine fumée (départ à froid) pendant 20 minutes;
- Lorsqu'elles sont presque cuites (encore un peu croquantes), retirez la poitrine fumée puis égouttez;
- Dans une casserole, faites revenir les gousses d'ail (préalablement écrasées avec le plat du couteau) dans un peu d'huile. Ajoutez-y les lentilles et le vin blanc;
- Laissez évaporer en remuant puis ajoutez le bouillon de volaille;
- Laissez cuire à ébullition pendant environ 25 minutes en y ajoutant la feuille de laurier;
- Lorsque le liquide s'est complètement évaporé, remuez et retirez du feu

Les noix de Saint-Jacques:

- Dans une poêle bien chaude et légèrement huilée, faites cuire les noix de Saint-Jacques en prenant soin de bien caraméliser chaque face;
- Au centre d'une assiette ronde, déposez quelques cuillères de lentilles;
- Disposez dessus les quatre Saint-Jacques ainsi qu'une pluche de persil;
- Servez.