

Bouillon de Saint Jacques au curry de Shanghai

Peut se préparer à l'avance

Le bouillon

Dans 1 litre d'eau, mettez des os et bouts d'ailer de poulet, des feuilles de citronnier, de la citronnelle fraîche, un morceau de gingembre, le curry de Shanghai, des clous de girofle, des morceaux de légumes, sel, poivre. Faites réduire 1 heure.

La sauce

Poêler des champignons de Paris avec du gingembre frais à l'huile d'olive. Salez, poivrez, ajoutez des amandes pilées, des crevettes décortiquées et du persil haché très menu.

Passer le bouillon.

Au moment de servir

Poêler les noix de st Jacques fraîches dans du beurre. Salez, poivrez.

Faites bien réchauffer le bouillon.

Faites bien réchauffer la sauce aux champignons et crevettes.

Dans chaque coupelle, disposer 3 ou 4 coquilles, répartir la sauce aux champignons et crevettes.

Présentez vos coupelles à vos invités, et à l'aide d'une jolie théière ou d'une carafe versez le bouillon chaud sur les noix de st Jacques.