 **Endives aux St Jacques**

 **Pour 5 Croquants-Gourmands**

Flans aux  St Jacques :  
**- 3 endives**  
**- 110 g de poisson blanc (merlu pour moi)**  
**- 250  g de coquilles St Jacques**  
**(120 g + 130 g pesées sans corail)**  
**- 200 g de crème fraîche**  
**- 1 œuf**  
**- huile d'olive**  
**- sel, muscade & poivre blanc**  
Sauce corail :  
**- 15 languettes de corail de St jacques**  
**(105 g environ)**  
**- 4 échalotes**  
**- huile d'olive**  
**- 200 ml de vin blanc**  
**- 100 g de crème fraîche épaisse**  
**- piment d'Espelette**  
La présentation :  
**- 10 coquilles St jacques avec corail**  
**- quelques feuilles de carmine**  
**- tomates cerise**

5 petits moules à soufflé beurrés  
Préchauffage du four à 100°C (Chaleur tournante)

Flans aux St Jacques :  
Nettoyer les endives et détacher les feuilles.  
Les faire dorer dans un filet d'huile chaude.  
Ajouter un fond d'eau et laisser cuire à) petit feu jusqu'à ce que les feuilles deviennent tendres mais tout en les gardant entières. (J'ai procédé en plusieurs fois).  
Réserver les feuilles bien à plat et les laisser refroidir.  
Tapisser les moules à soufflé en faisant se chevaucher les feuilles.  
Réserver.  
Mixer finement le poisson avec 120 g de chair de coquilles St Jacques.  
Ajouter la crème et l'œuf et mixer encore jusqu’à obtenir une mousse fine.  
Assaisonner avec une pincée de noix de muscade râpé, du sel et du poivre blanc.  
Couper les 130 g de chair restante en petits dés et les faire colorer rapidement dans une cuillerée d'huile.  
Répartir les trois quarts de la mousse de poisson dans les moules.  
Distribuer les dés de Saint Jacques et les couvrir avec le reste de mousse.  
Rabattre les feuilles d'endives pour enfermer la farce.  
Enfourner pour 45 minutes environ.

La sauce corail  
Peler et hacher les échalotes.  
Les faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) sans coloration dans une cuillerée à soupe d'huile d'olive.  
Ajouter le vin blanc, laisser frémir et réduire de moitié.  
Mixer finement la réduction avec les coraux égouttés.  
Ajouter la crème et laisser frémir sur feu doux quelques instants jusqu'à ce que la sauce devienne onctueuse.  
Saler, poivrer et ajouter une pincée de piment d'Espelette.

La présentation :  
Faire chauffer les assiettes.  
Poêler les coquilles st jacques 1 minute de chaque côté dans un filet d'huile chaude.  
Démouler un flan sur chaque assiette.  
Déposer 2 noix de St jacques dans une "coquille" de carmine.  
Quelques moitiés de tomates cerise.  
Une larme de sauce et quelques brins de ciboulette...  
Servir la sauce en saucière.