

**Dômes de Saint Jacques et sauce corail**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/12/domes-de-saint-jacques-et-sauce-corail-p1060802-r.jpg) **Pour 7 Croquants-Gourmands**

**Mousseline de Saint-Jacques :**  
**- 300 g de** [**coquilles St Jacques**](https://recettes.de/coquilles-saint-jacques) **avec corail**  
**- 10 g de sel**  
**- poivre**  
**- 1 œuf entier**  
**- 1 blanc d'œuf**  
**- 350 g de crème fleurette**  
**- 150 g de filet de** [**saumon**](https://recettes.de/saumon) **sans peau**  
**Glaçage :**   
**- 200 g de** [**bisque de homard**](https://recettes.de/bisque-de-homard)  
**- 100 g de crème fleurette**  
**- 2 feuilles de gélatine (4g)  
Sauce corail :  
- 15** [**coraux**](https://recettes.de/corail) **- 4 échalotes  
- huile d'olive  
- 200 ml de vin blanc  
- 100 g de crème fraîche épaisse  
- piment d'Espelette  
Finition :   
- 6 noix de Saint-Jacques sans corail  
- 1 noisette de beurre  
- ciboulette hachée**

**Empreintes ½ sphères en silicone**  
**Préchauffage du four à 170°C** [[http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)-](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**La mousseline de Saint-Jacques**  
Retirer le corail des noix de Saint-Jacques et le réserver pour la sauce.  
Mixer finement les noix de Saint Jacques.  
Ajouter l'œuf entier et le blanc d'œuf. Mixer.  
Saler et poivrer.  
Incorporer la crème et mixer encore pour obtenir une préparation très lisse.  
Couper le filet de saumon en petits dés et la mélanger à la mousseline de Saint-Jacques.  
Répartir la préparation dans les empreintes en les remplissant entièrement.  
Enfourner pour 20 minutes environ.  
Laisser refroidir, puis démouler sur une grille (ou congeler à ce moment là).

**Le glaçage :**  
Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide.  
Faire chauffer dans une casserole la bisque de homard et la crème en remuant jusqu'à limite de l'ébullition.  
Hors du feu, ajouter les feuilles de gélatine bien essorées et mélanger pour les dissoudre entièrement.  
Filtrer à travers une passoire.  
Faire couler le glaçage sur les mousselines en veillant à bien les napper de tous côtés.  
Déposer au réfrigérateur pour laisser le glaçage prendre.  
Si les dômes ont été congelés, il faudra les napper à la sortie du congélateur puis les laisser dégeler au frais.

**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, assaisonner et mixer. Filtrer dans une casserole.  
Laisser frémir sur feu doux quelques instants jusqu'à ce que la sauce devienne onctueuse.

**La présentation :**  
Déposer un dôme de mousseline sur chaque assiette.  
Saupoudrer d'un peu de ciboulette hachée.  
Assaisonner les noix de Saint-Jacques et les saisir une minute de chaque côté dans le beurre chaud.  
Les laisser refroidir à température ambiante. En déposer une sur chaque dôme.  
Servir la sauce chaude autour des mousselines de Saint Jacques froides mais non glacées.