

## Saint Jacques poêlées et compotée d'aubergines au citron confit



*adapté d'une recette de Joël Robuchon, magazine "Cuisinez comme un chef", novembre 2007*

pour 2 personnes  
Prévoir 45 minutes en tout

12 petites noix de St Jacques (cette quantité est bien sûr à adapter selon la taille des coquilles!)  
2 aubergines moyennes, pelées 1 ligne sur 2 puis coupées en cubes de 1cm de côté environ  
2 tomates moyennes  
2 csoupe concentré de tomate  
2 gousses d'ail, pelées et écrasées au presse-ail  
1 bouquet de persil plat et un de coriandre, les feuilles seulement, ciselées  
2 ccafé cumin en poudre  
1 pointe de cayenne  
1 csoupe vinaigre de cidre  
1/2 citron confit au sel, en tous petits dés  
QS sel, poivre, huile d'olive (j'ai utilisé l'huile de mon bocal de citron confit, elle est merveilleusement parfumée)

Placer les cubes d'aubergine dans le panier du cuit-vapeur (ou couscoussier) et les cuire à la vapeur environ 20 minutes

Râper les tomates directement dans la sauteuse anti adhésive. Ajouter l'ail écrasé, le cumin, le cayenne et laisser mijoter sans couvrir environ 5 minutes dit Monsieur Robuchon, plutôt 15 à 20 minutes pour moi.

Ajouter le concentré de tomate et les aubergines cuites, laisser à nouveau mijoter un peu si jamais la préparation est un peu "mouillée" de façon à évaporer encore de l'humidité. Ajouter les herbes ciselées, mélanger, puis ajouter le vinaigre, mélanger et terminer en ajoutant le citron confit (en réserver un peu pour les coquilles). Assaisonner, goûter, rectifier. Réserver au chaud.

Huiler très légèrement une poêle anti adhésive (si possible avec l'huile des citrons confits). Chauffer cette poêle à feu très vif et y faire dorer les coquilles St Jacques sur leurs 2 faces. Saler, poivrer puis terminer en ajoutant le reste de citron confit. Bien mélanger, et servir immédiatement les coquilles sur un lit de compotée d'aubergines.