Автор: Administrator
16.08.2019 00:00 - Обновлено 09.09.2019 06:08

Сен Жак – это наименование одного из блюд французской кухни, под которым следует понимать приготовленные под различными соусами морские гребешки. К тому же Сен Жак – это, как бы второе название моллюска, которое знают уже не только во Франции. Интересно, что существует уже много рецептов этого замечательного блюда, однако самые вкусные морские гребешки, которые готовят на юге Франции.

С полной уверенностью можно сказать, что отведав хотя бы один раз это блюдо в классическом варианте, вы, несомненно, захотите повторить полученное от него наслаждение. К тому же готовится это кушанье довольно просто, единственное, потребуется время для создания заправок – соусов. И, конечно, не лишним буде упомянуть, что в эти моллюски богаты такими элементами, как фосфор, кальций, йод и медь, что делает блюдо из них очень полезным для здоровья.

## Перечень продуктов, которые понадобятся для приготовления гребешков Сен-Жак:

- морские гребешки – 8 штук;
- соевый соус - 120 мл;
- лимон – 1шт.;
- соль и перец по вкусу;
- сливки - 40 мл;
- вино белое - 120 мл;
- эстрагон – 2 веточки;
- сахар - 20 г;
- масло растительное - 45 мл.

## Рецепт для приготовления блюда

1. Начнем процесс с подготовки двух видов заправок для гребешков. Для одной из них возьмем соевый соус, вольем его в металлическую мисочку и добавим к нему сахар (подойдет, как коричневый, так и белый). Затем мисочку со смесью надо поставить на небольшой огонь и при помешивании довести содержимое до загустения. шинкуем веточки эстрагона и срезанную цедру одного лимона. После этого полученную заправку снять с плиты.

2. Чтобы приготовить вторую заправку, предварительно измельчаем веточки эстрагона и срезанную цедру лимона. Потом берем еще одну металлическую миску, вливаем в него вино, нагреваем его и добавляем подготовленные эстрагон и цедру, держим на маленьком огне несколько минут, пока лишняя влага выпарится. Далее в эту массу вливаем все сливки и затем солим ее и перчим. Изделие при помешивании также должно загустеть, потом убираем его с огня.

3. Теперь пришло время заняться непосредственно гребешками. Сначала морепродукты извлекаем из раковин и хорошенько промываем под проточной водой. Даем время воде стечь. Ставим на включенную плиту сковороду, добавляем растительное масло и разогреваем его на огне. Затем морские гребешки опускаем в него и обжариваем с двух сторон, при чем, при снятии их со сковороды, осторожно промокаем излишний жир и красиво раскладываем их на плоской тарелке. Далее берем сливочную заправку и разливаем ее вокруг каждого гребешка, а темной соевой покрываем всю поверхность тарелки, при чем тонкой струйкой.

4. Гребешки Сен – Жак готовы к употреблению, приятного аппетита. Это поистине королевское блюдо, в этом вы непременно убедитесь сами.