

Recette

Table de bête



Saint-Jacques poêlées aux clémentines rôties

Credit photo: © UE/Internel/Amélie Roché - Recettes - Amélie Breil - Internel



Table de fête

Saint-Jacques poêlées aux clémentines rôties

6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 10 min

-
- 18 noix de st Jacques (avec corail)
 - 12 clémentines
 - 75 g de beurre
 - 3 à 4.5 c à s de crème épaisse
 - Sel
 - poivre du moulin
 - Quelques brins de ciboulette
-

1 Rincer les noix de Saint-Jacques sous l'eau et les essuyer.

2 Prélever les zestes et le jus de 4 clémentines.

3 Eplucher les 4 clémentines restantes et détacher les quartiers un à un.

4 Dans une poêle, faire fondre 20 g de beurre et y faire revenir les quartiers de clémentines dans jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés. Réserver au chaud.

5 Dans une seconde poêle, faire fondre le beurre restant et y faire dorer les Saint-Jacques pendant 3 minutes, à feu vif en les retournant à mi-cuisson. Les débarrasser et les réserver.

6 Verser le jus et les zestes de clémentines dans la poêle déglacer les sucs de cuisson des Saint-Jacques à feu vif. Laisser réduire jusqu'à obtention d'une texture légèrement sirupeuse. Ajouter la crème fraîche.

7 Réajuster l'assaisonnement (sel et poivre).

8 Ciseler finement ciboulette.

9 Dresser les noix de Saint-Jacques et les clémentines rôties sur les assiettes, les arroser légèrement de sauce et parsemer de ciboulette ciselée juste avant de servir.