



## NOIX DE SAINT JACQUES EN HABIT CROUSTILLANT



### **Pour 4 personnes:**

12 belles noix de Saint Jacques (sans le corail)  
2 jaunes d'œufs  
3 càs de beurre clarifié  
Sel et poivre

### Pour la sauce:

2 cl d'huile de pistache  
20 g d'échalotes finement émincées  
1 dl de fumet de poisson (maison si possible)  
25 cl de crème fleurette (allégée si vous voulez)  
20 g de pistaches natures hachées assez finement pour faire une espèce de pâte

### Pour la décoration:

1 tomate mondée, épépinée coupée en dés  
20 g de pistaches hachées  
Une douzaine de pétales de tomates confites

### **La sauce:**

Faire revenir les échalotes dans l'huile de pistache et ajouter le fumet de poisson avant qu'elles ne se colorent. Laisser réduire de moitié et ajouter la crème en remuant au fouet. Incorporer les pistaches et cuire pendant 2 ou 3 mn. Assaisonner et réserver.  
A ce stade, de la recette, chauffer les assiettes.

### **Les Saint Jacques:**

Saler un peu les noix et les badigeonner de jaune d'œuf avant de coller les amandes effilées sur les 2 faces.

Cuire doucement ces noix dans le beurre clarifié, 2 minutes sur chaque face (les amandes protègent la SJ qui nécessitent une cuisson un peu plus longue que d'habitude), jusqu'à ce qu'elles soient blondes. Lorsqu'elles sont dorées, les réserver quelques instants.

### **Finition:**

Décorer l'assiette avec un trait de pistaches hachées. Verser la sauce pistache et poser délicatement les noix de Saint Jacques avant de disposer les dés de tomate fraîche et les pétales de tomate confite.

Servir immédiatement et régalez-vous!