



## St-Jacques en brochettes de vanille

### Difficulté

Facile

### Préparation

< 30 minutes

### Cuisson

5 minutes 5

### Repos

---

### Pour 4 personnes:

 12 belles noix de Saint-Jacques

- 4 gousses de vanille
- 2 fruits de la passion
- 3 c.à.s. d'huile d'olive
- 1 c.à.c. de vinaigre balsamique blanc
- sel - poivre



## 1 Les noix de Saint-Jacques

- Fendez les gousses de vanille dans la longueur et prélevez les graines. Conservez les 1/2 gousses.
- Épongez les noix de Saint-Jacques avec du papier absorbant. Enlevez le corail (réservez-le pour une autre préparation). Badigeonnez-les d'huile d'olive et de graines de vanille.
- Faites mariner les Saint-Jacques pendant 15 minutes dans ce mélange, pour qu'elles se parfument légèrement de vanille.
- Embrochez les noix de Saint-Jacques sur les bâtons de vanille fendus, en prenant soin d'abord de les transpercer avec un cure-dent (pour que le bâton entre dans la chair sans se casser).

## 2 La sauce aux fruits de la passion

- Retirez la pulpe des fruits de la passion à l'aide d'une petite cuillère, mélangez-la avec le vinaigre blanc. Salez, poivrez, incorporez l'huile et mélangez.

## 3 La cuisson et le dressage

- Faites chauffer une goutte d'huile d'olive dans une poêle, posez les brochettes et retournez-les rapidement. La cuisson doit être rapide, à chaleur vive afin de saisir la noix. *Attention, une Saint-Jacques trop cuite devient fibreuse.*
- Présentez dans des assiettes chaudes avec un trait de sauce. Il est préférable de préparer les brochettes un peu à l'avance, ce qui permet à la vanille d'infuser.