



Avec des restes de reveillon....

12 noix de saint-jacques
500 gr de patates douces

Sel poivre

Beurre 50 g

2 endives

Crème fraîche 10 cl

10 cl de porto rouge

Le jus d'une orange

2 cas de crème balsamique aux figues

1 échalote

Cuire les patates douces, saler et poivrer, écraser en purée, ajouter le beurre et les œufs

Beurrer des ramequins remplir de purée et cuire au four au bain-marie à 210° 20 mn

Faire suer les endives avec du beurre, saler et poivrer, ajouter le jus d'orange, mijoter pendant 6 mn et ajouter la crème fraîche

Faire suer une échalote, ajouter le porto faire réduire environ 5 mn, ajouter le vinaigre balsamique et laisser réduire à nouveau, puis mettre le beurre en morceaux et mélanger avec un fouet

Chauffer l'huile d'olive et faire cuire les Saint-Jacques entre 30 secondes et 1 mn à peine de chaque côté.



imprimer la recette