

Fées Mains by Marjorie



Saint-Jacques poêlées à la grenobloise :

Les ingrédients pour 4 personnes : 12 noix de Saint-Jacques – 4 tranches de pain – 3 échalotes – 6 câpres – 1 citron bergamote – 3 à 4 brins de persil plat – huile d'olive – beurre – vinaigre balsamique – sel – poivre

Nettoyer les noix de Saint-Jacques et les réserver sur du papier absorbant et recouvrir de ce même papier.

Découper les tranches de pain en petits dés et les faire dorer à la poêle avec 2 CàS d'huile d'olive.

Emincer les échalotes et les faire confire dans une poêle avec 1 CàS d'huile d'olive.

Ajouter les câpres coupées en petits morceaux puis ajouter les suprêmes du demi citron bergamote coupés en petits morceaux et une CàS de jus de citron bergamote.

Pendant ce temps, faire chauffer une poêle avec 2 noix de beurre et poêler les noix de Saint-Jacques environ 1mn de chaque côté, plus ou moins selon leur taille, dans la poêle bien chaude. Déglacer avec un peu de vinaigre balsamique.

Saler et poivrer à votre convenance.

Dresser les Saint-Jacques poêlées et déglacées avec la préparation et parsemer de persil ciselé.

Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>