

Noix de Saint Jacques au cidre

Pour 4 personnes :

Epluchez, épépinez, coupez en dés 4 pommes golden verte

Les faire revenir 5 mn dans une poêle avec 25 gr de beurre demi-sel une pincée de cannelle, puis arrosez d'une cuillère à soupe de vinaigre de cidre réservez.

Dans la même poêle, faites fondre 25 gr de beurre demi-sel, faites dorer 12 noix de st jacques 1 à 2 mn sur chaque face, salez, poivrez, retirez-les et réservez au chaud.

Dans cette poêle, faites bouillir 10 cl de cidre brut 2 à 3 mn afin qu'il réduise un peu.

Ajoutez 10 cl de crème fraiche entière, faites chauffer légèrement pour avoir un velouté, puis remettre les noix de st jacques dans cette sauce parsemez de brins de cerfeuil.

Servez aussitôt.