

Noix de Saint Jacques aux agrumes.

2 personnes.

Ingrédients :

8 noix de st jacques

2 oranges

1 mandarine ou clémentine

2 échalotes émincées

50 gr de beurre

Préparation.

Préparez les suprêmes d'une orange. Prélevez quelques zestes de la seconde orange, puis pressez-la pour obtenir son jus.

Procéder de même pour la mandarine, réservez.

Faites fondre dans un poêlon 20 gr de beurre, ajoutez les échalotes finement émincées, cuire à feu doux (elles doivent être translucides) puis ajoutez-y les jus, faites frémir en mélangeant de temps en temps afin de réduire la sauce, réservez.

Cuire vos st jacques dans une autre poêle bien chaude avec 30 gr de beurre, 2 mn de chaque côté, salez avec de la fleur de sel, poivrez, réservez dans un plat couvert pour les garder au chaud.

Dans cette même poêle, ajoutez la sauce préalablement préparée, liez-la avec un peu de beurre, bien mélanger, mettre les suprêmes d'orange et faire frémir 2 à 3 minutes.

Ensuite.

Dressez les st jacques dans les assiettes, avec les suprêmes, ajoutez-y la sauce, vous pouvez décorer avec quelques feuilles de coriandre.

Ce plat peut être accompagné de riz.