

Noix de Saint-Jacques au caramel d'orange

Saint-Jacques et orange, voilà un mariage parfaitement réussi. Cette recette est simple à réaliser et ne demande aucun ingrédient difficile à se procurer. Quand les premières Saint-Jacques arrivent ainsi que les premières oranges, profitons-en. Ce plat sera délicieux accompagné de feuilles de mâches ou de cresson à la saveur un peu poivrée.

Ingrédients

pour 4 personnes

12 Saint-Jacques
3 oranges non traitées
250 g de feuilles de mâche et/ou de cresson
2 c à s de vinaigre de mangue, ou de vinaigre de cidre.
1 c à café d'huile d'arachide
12 filaments de safran infusés, +/-5
Fleur de sel
Poivre blanc Muntok fraîchement concassé

Préparation

Préparation des ingrédients

Lavez les oranges,
sur une orange, prélevez le zeste et détaillez-le en fins bâtonnets.
Pelez alors l'orange à vif et détachez les quartiers que vous réservez.
Pressez et filtrez le jus des 2 autres oranges et réservez-le .
Lavez et égouttez soigneusement la mâche et le cresson
Sortez les noix des Saint-Jacques et passez-les sous l'eau froide ; épongez-les. .

Préparation

Disposez sur les assiettes de service les feuilles de cresson et de mâche et les quartiers d'orange.

Dans une poêle, versez l'huile et lorsqu'elle est chaude déposez les noix de Saint-Jacques, faites-les saisir 1 mn sur chaque face et disposez-les dans les assiettes.

Versez le vinaigre dans la poêle, faites cuire à feu vif quelques secondes puis versez le jus d'orange et les zestes, faites cuire à feu vif 3 mn, vérifiez l'assaisonnement.

ajouter l'infusion de safran.

Nappez-en les Saint-Jacques et le cresson ou la mâche et servez aussitôt