



Saint-Jacques à la mandarine

Personnes : 4
Préparation : 5 min
Cuisson : 6 min

Ingrédients:

- 12 noix de Saint-Jacques
- 40 g de beurre
- 3 mandarines
- 2 cuillères à soupe de graines de sésame
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche liquide
- 6 brins de ciboulette
- Sel et poivre

Préparation :

Faites fondre le beurre, ajoutez les graines de sésame et déposez les noix de Saint-Jacques dans la poêle.

Coupez les mandarines en deux et versez le jus sur les noix de Saint-Jacques. Faites cuire 2 à 3 minutes de chaque côté, selon l'épaisseur des noix.

Ciselez la ciboulette dessus, salez et poivrez légèrement. Ajoutez la crème fraîche et mélangez 1 minute avant la fin de la cuisson.

Laissez réduire la crème en sauce épaisse et servez. Dégustez cette recette avec un riz basmati ou une fondue de poireau.

Variante : remplacez la mandarine par du citron vert ou de l'orange, les graines de sésame par une pointe de couteau de curry.