

Noix de Saint-Jacques poêlées, purée de patate douce et pignons de pin aux baies roses et agrumes



ARCADIE

▲▲ 4 PERS.

Préparation : 30 min

Prix : ★★★★★

Difficulté : ★★★★★

Fiche de marché

- 12 belles noix de St Jacques
- 100 g échalotes émincées
- 2 oranges
- 1 citron
- 100 g pignons de pin
- 20 g sucre
- 5 g baie de poivre rose
- poudre de citron
- poudre de gingembre

Réalisation

Lever les segments des deux oranges et du citron.

Les cuire à compoter avec le sucre, les baies de poivre rose et le gingembre en poudre.

Faire suer les échalotes au beurre et faire torrifier légèrement les pignons.

Assembler le chutney d'agrumes avec les échalotes et pignons de pin.

Saisir légèrement les noix de St Jacques à l'huile d'olive.

Servir l'ensemble avec une purée de patate douce.

Assaisonner l'ensemble avec la poudre d'écorce de citron.