

Noix de saint-jacques et fenouil confit au noilly-prat



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 35 mn

Le duo Saint-Jacques et fenouil est excellent ici !

Recette proposée par : Blog [LES RECETTES DU MAS DU LOUP](#)

Ingrédients

- 8 noix de saint-jacques - avec corail (selon la grosseur)
- 1 bulbe de fenouil - de grande taille
- noilly-prat - (ou vin blanc)
- 2 cs de crème fraîche
- huile d'olive
- 1 cs de sucre
- 1 échalote
- 1 oignon
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Épluchez et émincez un oignon, puis faites-le revenir sans trop colorer dans une poêle huilée. Lavez et coupez en lanières le fenouil.
- 2 Faites-le revenir avec l'oignon, ajoutez une cuillère à soupe de sucre, remuez et laissez dorer légèrement. Ajoutez le Noilly-Prat ou le vin blanc. Couvrez et laissez confire sur feu très doux une vingtaine de minutes. A la fin de la cuisson, salez et poivrez à votre convenance.
- 3 Dans une casserole, faites revenir une échalote dans une cuillère à soupe d'huile. Ajoutez les corails de St Jacques, du vin blanc (ou continuez au Noilly-Prat) et un peu d'eau. Salez et poivrez et laissez réduire 10 minutes. Passez le jus, remettez à chauffer avec 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse et réservez au chaud.
- 4 Au dernier moment, faites cuire les noix de St-Jacques dans une poêle avec de l'huile d'olive (une brève cuisson de chaque côté). Poivrez et salez très légèrement.
- 5 Au moment de servir, mettez le fenouil confit à l'aide d'un cercle sur l'assiette bien chaude. Ajoutez les noix dessus et la sauce aux corails.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

