

Noix de Saint Jacques et pommes caramélisées au sirop d'érable



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Une entrée sucrée-salée très raffinée mais simple à réaliser.

Ingrédients

- 12 noix de saint jacques
- 2 pommes
- 2 cs de pur sirop d'érable - par exemple le sirop d'érable maple joe®
- 50 g de beurre allégé
- 2 cs d'huile d'olive
- 3 pincées de poudre de curry
- 1 pincée de fleur de sel de guérande

Préparation

- 1 Faire macérer les noix de Saint-Jacques durant 1h dans l'huile d'olive et le curry.
- 2 Les faire revenir dans une poêle chaude avec le beurre allégé et les pommes épluchées et coupées en quartiers.
- 3 A feu doux, dans une autre poêle, faire cuire dans la marinade les noix de Saint-Jacques : 3 minutes de chaque côté.
- 4 Dès que les quartiers de pommes deviennent colorés, verser le sirop d'érable pour réaliser un léger caramel.
- 5 Déposer 3 Saint-Jacques et des quartiers de pomme caramélisés au sirop d'érable dans chaque assiette.
- 6 Déglacer la poêle de cuisson des noix de Saint-Jacques avec du sirop d'érable et verser cette sauce sur les noix de Saint-Jacques.
- 7 Poser quelques grains de fleur de sel sur les Saint-Jacques.

Proposé par

Mieuxsucre.com

Mieuxsucre.com

Le site des produits sucrants d'origine 100% naturelle

Retrouvez le meilleur des produits sucrants (miels, sirops d'érable, sirops d'agave) sur www.mieuxsucre.com : des conseils nutrition et beauté, des dossiers et une boutique en ligne regroupant les plus grandes marques de produits sucrants 100 % naturels.

Découvrez d'autres recettes originales et savoureuses sur www.mieuxsucre.com/cuisine-gourmande

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

