

Saint-Jacques à la mandarine



Entrée **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Une recette qui surprendra vos convives.

Ingrédients

- 400 g de noix de saint-jacques
- 1 zeste de mandarine en julienne
- 5 cl de jus de mandarine pressée - 50 g
- 1 cs de mandarine impériale - ou Grand Marnier ou Cointreau
- 2 endives
- 15 cl de crème liquide
- 1 cs de cognac
- 50 g de beurre - + quelques noisettes
- 1 pincée de graines de cumin
- ciboulette - facultatif
- 3 échalotes
- sel, poivre du moulin

Préparation

- 1 Lavez et émincez les endives. Faites-les revenir et légèrement caraméliser avec un peu de beurre. Salez, poivrez. Réservez-les au chaud.
- 2 Poêlez rapidement et colorez les coquilles Saint-Jacques (pas plus de 2 minutes par face maximum). Réservez-les au chaud.
- 3 Jetez les graisses de cuisson de la poêle, remettez un peu de beurre, épluchez et hachez les échalotes. Mettez-les à fondre dans la poêle.
- 4 Quand elles sont bien fondues, versez le jus de mandarine et les graines de cumin (ne pas trop en mettre pour ne pas masquer le goût subtil de la mandarine), puis faites réduire légèrement 1 minute à feu vif. Crèmez, réduisez à nouveau et ajoutez les alcools. Laissez réduire de nouveau 1 minute seulement. Ne pas mettre plus d'alcool que ce qui est indiqué.
- 5 Mettez environ 50 g de beurre dans la sauce et fouettez vivement pour l'émulsionner (montez au beurre). Rectifiez l'assaisonnement.
- 6 Incorporez le zeste en très fine julienne dans une casserole, couvrez d'eau et portez à ébullition. Donnez un bouillon et recommencez l'opération 2 fois.
- 7 Répartissez alors les endives dans les assiettes de service chaudes.
- 8 Posez dessus les noix de Saint-Jacques, mettez la sauce autour, répartissez le zeste blanchi et servez sans attendre.

Proposé par

Hébergeurs en Vendée

▫ Retrouvez Martine et Bernard Dauphin sur leur [blog "Hébergeurs en Vendée"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

