

Saint-Jacques poêlées au romarin et vinaigrette au Sainte-Maure de Touraine



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 35 mn

Cuisson : 2 mn

Un plat raffiné alliant la terre et la mer. Recette conçue et réalisée par Claude Colliot du restaurant le Bamboche (Paris 7ème).

Ingrédients

- 16 noix de saint-jacques
- 0,25 sainte-maure de touraine
- 1 pot de gelée de pomme
- 2 cuillères à soupe d'huile d'amande douce
- romarin
- beurre cru
- 2 cuillères à soupe de lait demi-écrémé
- fleur de sel
- 4 pailles ou 4 piques à brochettes

Préparation

- 1 Dressez les brochettes en enfilant les noix de Saint-Jacques sur une paille ou une pique.
- 2 Dans une grande poêle plate, faites chauffer une noisette de beurre cru. Dès que le beurre frémit, ajoutez les 4 brochettes et laissez-les dorer 40 secondes de chaque côté avec du romarin émietté.
- 3 Faites la vinaigrette : mixez le Sainte-Maure (sans ôter la croûte) avec le lait, puis ajoutez doucement l'huile d'amande douce.
- 4 Déposez chaque brochette sur une assiette et disposez la vinaigrette et la gelée de pomme autour de la brochette. Ajoutez une pincée de fleur de sel.

Proposé par

Anicap

Anicap

L'Anicap : fromagesdechevre.com

L'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine, organisme agréé par les pouvoirs publics, rassemble producteurs et transformateurs de lait de chèvre français.

Sur le site www.fromagesdechevre.com, sachez tout de votre fromage préféré, découvrez la diversité des chèvres et découvrez des recettes pour toutes les occasions : en plateau, à l'apéritif, cuisiné sucré ou salé, en brochette, râpé, mariné...

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

