



## **NOIX DE SAINT-JACQUES AUX AGRUMES ET ARÔMES CACAO-CAFE**



**Facile-- Préparation: 20 mn (5+10+5)-- Cuisson: environ 40 mn (5+10+20+5)**

### **Pour 4 personnes:**

12 noix de Saint-Jacques  
Quelques gouttes d'huile d'olive

### **Pour le sirop:**

1 dl d'eau + 50 g de sucre  
20 g de grué de cacao + 1 gousse de vanille + ½ càc de café soluble + 1 càc de Maïzena  
Sel et poivre

### **Pour la sauce aux agrumes:**

Le jus d'1 pamplemousse + Le jus de 2 oranges + Le jus d'1 citron  
50 g de beurre bien froid  
Sel et poivre

### **Pour les échalotes confites**

16 échalotes de tradition  
1 verre de vin blanc sec + 1 verre d'eau  
2 càs de sucre + 30 g de beurre + Sel et poivre

### **Les échalotes confites:**

Eplucher les échalotes et les faire revenir sans coloration dans une noisette de beurre, dans un récipient à fond plat où elles tiennent toutes côte à côte. Les couvrir avec le vin blanc, l'eau, le sucre et le beurre. Saler et poivrer, porter à ébullition puis baisser le feu et laisser confire doucement. Rajouter un peu d'eau si elles ne sont pas assez tendres et réserver à température ambiante.

### **Le sirop:**

Porter l'eau et le sucre à ébullition. Couper le feu ajouter la vanille ouverte et grattée, le café soluble, saler et poivrer. Laisser infuser 5 bonnes minutes. Enlever la gousse de vanille, dissoudre la Maïzena, ajouter le grué de cacao et remettre à chauffer jusqu'à ce que la sauce épaisse. Réserver.

### **La sauce aux agrumes:**

Dans une casserole, mettre les 3 jus de fruits, saler et porter à ébullition. Faire réduire les jus au ¼ puis incorporer le beurre bien froid parcelle par parcelle pour "monter" la sauce. Réserver.

### **Finition et dressage:**

Préchauffer les assiettes.

Mettre les échalotes dans la sauce aux agrumes et réchauffer le tout à feu pas trop vif. Couper le feu et laisser dans la casserole le temps de cuire les Saint-Jacques.

Chauffer vivement une poêle avec l'huile d'olive et saisir les noix environ 1 mn à 1 mn et demi de chaque côté (selon leur grosseur). Saler chaque noix à la fleur de sel.

Les poser en diagonale sur une assiette bien chaude en intercalant des échalotes. Arroser chacune d'elles de sauce aux agrumes et d'une càc de sirop au grué.

Servir bien chaud.

*Et si c'était bon* 🍷🍷🍷  
*en cuisine et à table ...*

