



CSJ AU PAIN D'EPICES ORANGE ET POIVRON JAUNE



Pour 6 personnes:

- 18 noix de Saint Jacques
- Le jus de 2 oranges bien juteuses (1+1)
- 3 poivrons jaunes
- 3 tranches de pain d'épices (rassis ou desséché à four doux)
- 2 càs de crème fraîche épaisse
- Sel et poivre et huile d'olive pour la cuisson des SJ

Réduire le pain d'épices bien sec en chapelure en le passant au mixer et en le tamisant pour éliminer quelques grains qui seraient un peu trop gros.

Éplucher et épépiner les poivrons les tailler assez fins; les cuire à l'anglaise en salant l'eau de cuisson jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Les égoutter. Les remettre dans la casserole et faire cuire à nouveau avec le jus d'1 orange, jusqu'à ce qu'il soit totalement absorbé. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Réserver.

Dans une petite casserole, faire réduire le jus d'orange. Quand il a atteint la consistance d'un sirop, ajouter la crème fraîche et faire bouillir 1 mn. Donner un tour de moulin à poivre. Réserver.

Faire chauffer votre poêle à feu vif avec très peu d'huile d'olive. Passer rapidement une face des noix de SJ dans la chapelure de pain d'épices et les cuire sur l'autre côté pendant environ 1 mn avant de les retourner et de les faire cuire le même temps du côté "chapeluré". Les saler légèrement et les poser sur un papier absorbant.

Finition:

Réchauffer les poivrons et la sauce. Poser un peu de légumes au milieu de l'assiette en vous servant éventuellement d'un cercle ou d'un carré pour avoir la forme désirée.

Poser vos SJ harmonieusement. Poser quelques gouttes ou un cordon de sauce à l'orange. Faire un petit trait de chapelure de pain d'épices pour décorer l'assiette.