

AVEC MARÉE BLEUE,
LE CHEF C'EST MOI !



• SAINT-JACQUES AU BEURRE DE MANDARINE •

INGREDIENTS

- 16 grosses noix de Saint-Jacques sans corail
- 2 mandarines bio
- 80 g de beurre salé mou
- Sel



15 min



4 pers.

PREPARATION

Faites bouillir de l'eau salée dans une grande casserole. Lavez et essuyez les mandarines. Râpez finement leur zeste au-dessus d'une jatte. Pressez les fruits, filtrez leur jus et réservez-le dans un bol. Mettez le beurre dans la jatte avec les zestes et travaillez à la fourchette pour obtenir un mélange homogène.

Rincez et épongez les saint-jacques dans du papier absorbant. Faites mousser le beurre de mandarine dans une grande poêle. Saisissez-y les Saint-jacques 1 min 30 par face.

Posez 4 noix dans chaque assiette. Versez le jus de mandarine dans la poêle, remuez 1 min sur feu vif en grattant le fond de la poêle avec une spatule. Versez cette sauce sur les assiettes et servez aussitôt.



ASTUCE

En agrémentant cette entrée de riz, vous la transformez en plat principal !

Recettes à collectionner sur www.mareebleue.fr