

POELEE DE SAINT-JACQUES AUX ECHALOTES



Préparation : 20 min. – cuisson : 20 min.

Pour 6 personnes

- * 24 noix de saint-jacques
- * 12 échalotes
- * 130 g de beurre
- * 6 brins de persil plat pour le décor
- * 5cl de vinaigre de pineau blanc
- * 1 c. à soupe de miel
- * Sel et poivre du moulin

1. Rincez et épongez les noix de saint-jacques. Retirez le petit muscle blanc sur le côté. Réservez les noix dans une assiette recouverte de film alimentaire au réfrigérateur.
2. Pelez et émincez les échalotes. Faites fondre 80 g de beurre dans une poêle et faites-les confire pendant 15 minutes. Déglacez la poêle avec le vinaigre de pineau blanc. Salez et poivrez. Réservez au chaud.
3. Faites fondre le beurre restant dans une poêle et ajoutez les noix de saint-jacques. Faites-les cuire environ 1 minute 30 de chaque côté (adaptez le temps de cuisson selon l'épaisseur). Incorporez le miel et mélangez. Salez et poivrez en donnant 3 tours de moulin.
4. Répartissez la fondue d'échalote dans les assiettes et posez les noix de saint-jacques dessus. Décorez de quelques feuilles de persil plat. Servez aussitôt.

Pour accompagner
Un SANCERRE

Le nombre d'échalotes peut être réduit à vous de voir.

