

COQUILLES SAINT-JACQUES A L'ORANGE ET AU GRAND-MARNIER



Facile

Préparation: 5 mn

Cuisson: moins de 10 mn

Pour 4 personnes:

8 à 12 noix de Saint Jacques

8 cl de Grand-Marnier

1 orange bio

1/2 càc de gingembre râpé

10 cl de crème fraîche

Une noisette de beurre 1/2 sel + 1 càc d'huile d'arachide

Sel, poivre

Laver soigneusement l'orange et prélever des zestes très fins. Les blanchir une minute dans une casserole d'eau bouillante, les égoutter et les réserver.

Presser l'orange et faire réduire le jus avec le gingembre râpé jusqu'à ce qu'il en reste 2 cuillerées à soupe. Ajouter le Grand-Marnier et porter à ébullition pendant une minute. Réserver.

Dans une poêle, à feu assez vif, chauffer le beurre et l'huile et faire rôtir les noix de Saint-Jacques une minute ou un peu plus de chaque côté. Lorsqu'elles sont dorées, les saler, et les réserver sur un papier absorbant.

Déglacer la poêle avec le jus au Grand-Marnier réservé pendant une minute à feu vif.

Verser la crème, continuer à cuire jusqu'à épaississement, ajuster l'assaisonnement.

Dressage:

Préchauffer les assiettes. Poser les noix et les arroser d'un peu de sauce, parsemer quelques zestes et servir bien chaud.