

## **SAINT-JACQUES AUX CHÂTAIGNES CROQUANTES SAUCE REDUITE ORANGE ET CAFE**



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 20 mn**

### **Pour 4 personnes:**

12 ou 16 noix de Saint-Jacques

Le jus de trois oranges

1 càc de sucre

1 càc de cédrat confit taillé très, très fin

1 càs de vinaigre de xérès

1 càc d'expresso très corsé

120 g de châtaignes sous vide

Une noisette de beurre

Sel et poivre du moulin

Presser les trois oranges au dessus d'une petite passoire posée sur une casserole. Ajouter la càc de sucre et le cédrat confit (ou des zestes d'orange confites) et porter à ébullition. A feu très doux, laisser réduire des 2/3, ajouter le vinaigre et le café et laisser réduire jusqu'à qu'il reste 2 càs de jus à consistance sirupeuse. Ôter du feu, saler un peu si nécessaire et réserver.

Réduire les châtaignes en petits morceaux et les faire revenir à la poêle à feu très vif dans la noisette de beurre jusqu'à ce qu'elles croustillent. Saler et réserver.

### **Finition:**

Sécher les noix de Saint-Jacques avec du papier absorbant, chauffer vivement une plancha ou une poêle et cuire à sec (snacker) les noix de Saint-Jacques 1 mn de chaque côté.

### **Dressage:**

Sur des assiettes chauffées au préalable, dresser les Saint-Jacques et les glacer avec la sauce réduite. Parsemer quelques châtaignes tout autour et terminer avec la sauce réduite. Agrémenter de quelques feuilles de mesclun ou de pousses d'épinards.