



Saint-Jacques au ras-el-hanout et sa vinaigrette au miel.



Source:

J'ai un peu retravaillé la recette de « Pêché de gourmandise », la cuisine au gré de mes envies.
<http://pechedegourmand.canalblog.com>



Ingrédients:

- 20 noix de Saint-Jacques
- 1 c à s de ras-el-hanout
- 20 g de miel
- Le jus de 1/2 citron vert
- 3 c à s d'huile d'olive
- Le zeste d'1/2 orange
- 1 branche de thym-citron
- Sel et poivre

Recette:

Faire chauffer le miel dans une petite casserole jusqu'à ce qu'il ait la couleur et la consistance du caramel. Verser alors le jus de citron puis hors du feu les zestes taillés en fine julienne, le thym et l'huile d'olive. Assaisonner de sel et de poivre. Garder au coin du feu.

Saler, poivrer les noix de Saint-Jacques et saupoudrer avec le ras-el-hanout.

Poêler les Saint-Jacques 1 minute de chaque côté dans un peu d'huile et continuer la cuisson quelques minutes au four pour qu'elles soient bien chaudes à cœur.

Dresser les noix de Saint-Jacques sur les assiettes et napper de vinaigrette tiède.

Conseils:

En bouchée apéritive, je les coupe en 2.