



Noix de Saint-Jacques de Noël

Temps de préparation: 30 minutes

Niveau: facile

Ingrédients pour 4 personnes:

2 sachets (400g) de noix de Saint-Jacques
2 grosses poires mûres
600g de pommes de terre
(à chair ferme ou farineuse)
200g de beurre + un peu pour saisir
Quelques brins de thym frais
Canneberges fraîches
Crème de balsamique
Noix de muscade
Huile vierge
Sel
Poivre



Préparation :

1. Décongeler les Saint-Jacques selon les instructions données sur le sachet. Les rincer à l'eau claire et froide, puis les tamponner. Les réserver jusqu'à utilisation ultérieure.
2. Préparer les pommes de terre : éplucher et couper les pommes de terre en morceaux. Les laisser cuire pendant 20 minutes dans de l'eau salée. Entre temps éplucher les poires et les couper finement en dés. Les cuire à l'étouffé à la poêle avec un petit morceau de beurre. Enfin, ajouter les feuilles de thym et réserver les dés de poire. Lorsque les pommes de terre sont cuites, ajouter le sel, le poivre et la muscade. Laisser réduire le tout et garder de la consistance. Déposer ensuite les poires délicatement.
3. Disposer sur une assiette quelques filets de crème de balsamique, un peu de canneberges (coupées en tranches) et quelques brins de thym. Disposer les pommes de terre sur l'assiette et ajouter la garniture en demi-lune autour. Vous pouvez réutiliser la garniture (la forme) pour le dessert.
4. Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle. Lorsque l'huile est chaude, faire griller les Saint-Jacques de chaque côté. Les placer ensuite sur la crème de balsamique et garnir de poivre fraîchement moulu.