

Fées Mains by Marjorie



Noix de Saint-Jacques poêlées au vinaigre balsamique :

Les ingrédients pour 4 personnes : 16 noix de Saint-Jacques – 1 grosse noix de beurre ou de l'huile d'olive – sel – poivre – 1 pincée de poudre d'or d'Olivier Roellinger (mélange d'épices) – vinaigre balsamique

Laver et sécher les noix de Saint-Jacques préalablement ouvertes et préparées par le poissonnier ou vous-même.

Faire chauffer une poêle avec le beurre ou l'huile d'olive.

Faire revenir les noix de Saint-Jacques dans la poêle bien chaude.

Faire cuire et dorer environ 1mn de chaque côté les noix de Saint-Jacques. Plus ou moins selon leur taille.

Saler et poivrer à votre convenance.

Déglacer en versant un filet de vinaigre balsamique et, au moment de servir, saupoudrer de poudre d'or d'Olivier Roellinger.

Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>