

Saint-Jacques poêlées sur lit de choucroute de fenouil, sauce aux agrumes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 55 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

24 noix de Saint-Jacques
2 bulbes de fenouil
150 g de lardons fumés
1/2 pamplemousse
1/2 orange
1/2 citron
1 gros oignon
5 baies de genièvre
1 verre de vin blanc sec
20 g de beurre
5 c à s d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Couper la base des bulbes de fenouil et les détailler en fins bâtonnets dans le sens de la hauteur.

Dans une sauteuse mettre 2 c à s d'huile d'olive et y faire revenir le fenouil, l'oignon émincé, les lardons et le genièvre grossièrement écrasé. Ajouter le vin blanc, couvrir et laisser mijoter 45 mn à feu doux en mélangeant de temps en temps.

Porter à ébullition le jus du pamplemousse, de l'orange et du citron et laisser réduire à feu doux jusqu'à l'obtention d'un sirop. Hors du feu émulsionner avec 3 c à s d'huile d'olive.

Dans une poêle chauffer le beurre et y saisir rapidement les noix de Saint-Jacques sur les 2 faces. Assaisonner.

Servir la choucroute de fenouil dans des assiettes chaudes de préférence et disposer dessus 4 noix de Saint-Jacques. Agrémenter d'un filet de sauce aux agrumes et donner un tour de moulin à poivre. Servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>