

## Noix de Saint-Jacques épicées à la crème d'ananas

Préparation 10 mn

Cuisson 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes ( voir conseil plus bas pour la sauce )

12 noix de Saint-Jacques avec corail

80 g de chair d'ananas frais

le jus d'1/2 citron vert

1 échalote

1 gousse d'ail

1 brin de persil plat

1 brin de coriandre

1 brindille de thym

1 c à s de fond de crustacé en poudre ( remplacé par du fumet de poisson )

2 c à s de crème liquide

2 c à s d'huile d'olive

3 pincées de mélange d'épices à paella

Sel et poivre du moulin

Couper la chair d'ananas en dés. Hacher les herbes au couteau et éplucher échalote et ail. Faire dissoudre le fond de crustacés ( ou le fumet de poisson ) dans 15 cl d'eau chaude.

Dans une casserole faire chauffer 1 cuillère d'huile d'olive et y mettre les herbes, l'ail et l'échalote. Faire revenir sans coloration à feu doux 2 mn. Ajouter les dés d'ananas, mouiller avec le fond de crustacé, remuer laisser cuire 5 mn à feu doux et à découvert.

Incorporer la crème liquide, poivrer, ajouter les épices à paella, bien mélanger et goûter. Ajouter du sel si nécessaire, les épices à paella étant déjà salées.

Laisser mijoter 5 mn et terminer la cuisson en ajoutant le jus de citron vert.

Dans une poêle faire chauffer 1 c à s d'huile d'olive et faire dorer les noix de Saint-Jacques 1 à 2 mn de chaque côté suivant la grosseur.

Disposer 3 noix de Saint-Jacques par assiette et les napper de sauce. Servir tel quel en entrée ou accompagné de riz en plat.

**Conseils** : si vous faites cette recette avec du riz il faut augmenter les proportions de sauce pour pouvoir en napper aussi le riz. Les épices à paella se trouvent au rayon épices des grandes surfaces.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>