

# **NOIX DE SAINT - JACQUES SAUCE ACIDULEE**

## **RECETTE POUR 4 PERSONNES**

### **Ingrédients :**

12 noix

40 gr de beurre

3 mandarines

2 cuillères à soupe de graines de sésame

3 cuillères à soupe de crème fraîche liquide 6 brins de ciboulette

Sel et poivre

### **PREPARATION :**

Faites fondre le beurre, ajoutez les graines de sésame et déposez les noix de St Jacques dans la poêle.

Coupez les mandarines en deux et versez le jus sur les noix.

Faites cuire 2 à 3 minutes de chaque côté, selon l' épaisseur des noix.

Ciselez la ciboulette dessus, salez et poivrez légèrement.

Ajoutez la crème fraîche et mélangez 1 minute avant la fin de la cuisson.

Laissez réduire la crème en sauce épaisse et servez

A déguster avec un riz basmati ou une fondue de poireau.

On peut remplacer la mandarine par du citron vert ou de l' orange, les graines de sésame par une pointe de couteau de curry.