

St Jacques et Fondue d'endives

Ingrédients : Pour 6 personnes

- 24 saint Jacques décortiquées
- 6 belles endives
- le jus d'un citron
- 50 g de beurre
- 4 cuillerées à soupe de crème fraîche
- 2 à 3 pincées de paprika
- 2 à 3 pincées de sucre
- ciboulette
- sel et poivre



Préparation :

- Nettoyer les endives et les évider à la base, puis les couper en rondelles de 3 à 4 mm d'épaisseur environ.
- Dans une sauteuse mettre le beurre et le faire fondre. Ajouter les endives, le jus de citron et les pincées de sucre. Mélanger et laisser cuire 10 mn à couvert et à feu doux.
- Après ce temps enlever le couvercle, saler et poivrer à votre convenance puis laisser s'évaporer. Ajouter ensuite la crème, mélanger et laisser bouillir 2 mn.
- Pendant ce temps embrocher les noix de St Jacques, les arroser d'un filet d'huile puis les cuire à la plancha ou à la poêle 2 à 3 mn de chaque côté suivant grosseur.

Dressage :

En fin de cuisson, ce plat peut être présenté sur un plat de service ou en assiette individuelle. Dans tous les cas, saupoudrer de paprika et de ciboulette hachée.