



## Noix de St-Jacques aux patates douces et sauce miel-orange

Niveau : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 300 g de Noix de Saint-Jacques MSC ESCAL
- 1 grande patate douce
- 10 cl de jus d'orange
- 5 cl d'huile d'olive
- 20 g de miel
- Piment d'Espelette
- Fleur de sel
- Shiso vert

1. Décongeler les noix de Saint-Jacques selon les conseils de préparation et bien les éponger
2. Laver la patate douce et la trancher sur 1 cm d'épaisseur. Dans une poêle remplie d'eau à mi-hauteur, disposer les rondelles, ajouter du sel, du piment d'Espelette, le jus d'orange, le miel et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Laisser cuire 20 minutes à couvert puis 5 minutes à découvert afin de faire réduire le jus de cuisson.

3. Dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile d'olive, faire revenir les noix de Saint-Jacques 2 minutes de chaque côté. Les assaisonner de piment d'Espelette et de fleur de sel
4. Déposer dans une assiette les tranches de patates douces, dresser les noix Saint-Jacques sur les rondelles et arroser avec un filet de jus de cuisson. Décorer avec quelques feuilles de shiso vert ou des herbes.

Cette recette se réalise avec des Noix de St-Jacques MSC crues et sans corail Escal, vendues au rayon « surgelés ». Congelées juste après la pêche, elles conservent leur fraîcheur et leur finesse de goût.

© Escal