



Entrées chaudes aux produits de la mer

Brochettes de saint-jacques au sésame et compotée acidulée



30 min **10 min** **20 min** **0** **121**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les brochettes

8 **Noix de Saint-Jacques**
2 c. à soupe **Graines de sésame**
1 **Beurre**

Ingrédients pour la compotée

1 **Oignon(s)**
1 **Pomme(s)**
1 c. à soupe **Miel liquide**
1 **Huile d'olive**
0.5 c. à café **Quatre-épices**
4 c. à soupe **Eau**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la compotée

- 1 Eplucher et ciseler l'oignon.
- 2 Peler la pomme verte et la tailler en salpicon.

Étape 2

Cuisson de la compotée

- 1 Faire chauffer l'huile d'olive dans la casserole.
- 2 Faire dorer à feu vif les dés de pomme et d'oignon pendant 5 minutes environ, en mélangeant avec une cuillère en bois.
- 3 Ajouter l'eau, le miel, les épices, saler légèrement et poivrer.
- 4 Mélanger régulièrement et laisser compoter pendant 10 minutes. Réserver.

Étape 3

Préparation des Saint Jacques

- 1 Couper si nécessaire les noix de Saint Jacques en 2 dans l'épaisseur.

- 2 Dans une assiette, verser les graines de sésame puis "paner" les Saint Jacques dans le sésame.

Étape 4

Cuisson des Saint Jacques

- 1 Faire fondre le beurre dans une poêle à feu moyen.
- 2 Faire cuire les noix de Saint Jacques pendant environ 2 minutes de chaque côté. Saler et poivrer.

Étape 5

Dressage

- 1 Monter des mini-brochettes avec des pics en bois (1 à 2 demi-noix par pic).
- 2 Servir aussitôt les brochettes, accompagnées de compotée acidulée.