Alice Bardet

*Entrées chaudes aux produits de la mer*

# Noix de saint-jacques aux pois gourmands et jus de pomme verte

| 20 min | 15 min | 5 min | 0 | 259 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

Ingrédients
pour 4 personnes

12 **Noix de Saint-Jacques**
300 g **Pois gourmands**
1 **Pomme(s)**
70 g **Beurre**
1 **Citron(s)**
1 **Sel**

**Étape 1**

## Péparation des ingrédients

1. A l'aide d'un couteau éminceur, couper les pommes vertes préalablement rincées en quartiers.
2. Passer les quartiers de pomme dans la centrifugeuse et réserver le jus de pomme verte dans un bol.
3. Couper les citrons à l'aide d'un couteau éminceur puis les presser avec un presse-agrumes. Réserver dans un bol.
4. A l'aide d'un couteau d'office, ôter les dernières nervures restantes sur les Saint-Jacques. Réserver sur une assiette.
5. Enfourner les assiettes dans lesquelles seront servies les noix de Saint-Jacques dans un four à 140°C (Th.4).

**Étape 2**

## Cuisson des pois gourmands

1. Porter de l'eau à ébullition dans un couscoussier.
2. A ébullition, placer les pois gourmands dans le couscoussier. Mettre le couvercle et laisser cuire 2

minutes.

3. Après 2 minutes, ôter le couvercle et débarrasser les pois gourmands sur une assiette à l'aide d'une spatule.

**Étape 3**

## Cuisson des Saint-Jacques

1. Faire chauffer 1/3 du beurre dans une poêle et attendre qu'il mousse.
2. Déposer les noix de Saint-Jacques et assaisonner de sel.
3. Après 1 minute, retourner les Saint-Jacques et ajouter un peu du reste de beurre puis saler à nouveau. Avec une cuillère à soupe, arroser les noix de beurre fondues et laisser cuire 1 minute.
4. Verser le jus de pomme verte et le jus de citron dans la poêle. Porter à ébullition sur feu moyen.
5. A ébullition, ajouter les pois gourmands puis mélanger délicatement. Ajouter le reste de beurre puis, dès qu'il est fondu, ôter du feu.

**Étape 4**

## Dressage

1. Sortir les assiettes du four. Disposer les pois gourmands au centre d'une assiette.
2. Placer harmonieusement les noix sur le lit de pois gourmands. Verser un peu de jus de cuisson et servir.