

Saint-Jacques aux clémentines et sablés noisette



Quantité	4 personnes
Préparation	30 min
Cuisson	50 min
Coût de la recette	Abordable
Niveau de difficulté	Intermédiaire

Ingrédients

pour Saint-Jacques aux clémentines et sablés noisette

- Pour les sablés :
- 120 g de farine de riz complet
- 80 g de purée d'amande blanche
- 80 g de poudre de noisette
- 1 œuf
- Un peu d'eau
- Sel, Poivre
- Pour les Saint-Jacques:
- 12 à 20 noix de Saint-Jacques (selon leur taille)
- 6 clémentines bio
- 15 cl de vin blanc
- 1 c. à soupe de sucre
- Sel, Poivre

Préparation

pour Saint-Jacques aux clémentines et sablés noisette

- 1** Préparez les sablés:
- 2** Préchauffez le four à 180°C. Dans un saladier, mélangez la farine de riz, la poudre de noisette, le sel et le poivre. Ajoutez la purée d'amande et mélangez à la main. Ajoutez ensuite l'œuf et formez une boule. Si nécessaire, ajoutez un peu d'eau. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte entre deux feuilles de papier cuisson. Détaillez la pâte avec un emporte-pièce en forme d'étoile. Déposez les étoiles sur une plaque recouverte de papier cuisson ou d'une feuille silicone. Enfournez et faites cuire pendant 20 min environ. Faites refroidir sur une grille.
- 3** Pour les Saint-Jacques:
- 4** Râpez le zeste des clémentines et mettez-le dans une casserole. Pressez les clémentines et ajoutez le jus dans la casserole. Ajoutez le vin, le sucre, salez, poivrez puis portez à ébullition. Faites réduire pendant une vingtaine de minutes. Préparez les Saint-Jacques en ôtant la partie plus dure sur le côté. Faites-les poêler dans un peu d'huile d'olive pendant quelques minutes. Elles doivent être dorées mais à peine cuites au cœur. Servez les Saint-Jacques avec les sablés et la sauce aux clémentines.

Astuces

pour Saint-Jacques aux clémentines et sablés noisette

Les Saint-Jacques congelées sont très pratiques, sortez-les 1 h avant de les utiliser pour les faire décongeler. Décorez les Saint-Jacques de feuilles d'or comestibles (Le meilleur du chef). Prenez soin d'utiliser des clémentines bio, si vous n'en trouvez pas, n'utilisez pas le zeste.