

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **NOIX DE SAINT-JACQUES AU BOUDIN BLANC SAUCE AUX AMANDES**

**Pour 7 personnes :**

**14 noix de Saint-Jacques fraîches - 2 boudins blancs + 2 boudins aux noix de Saint-Jacques ou 4 boudins blancs nature - 50g d'amandes non mondées - 60g beurre 1/2 sel - 5cl vinaigre de figes (mains on peut mettre un autre vinaigre) - 1 càs de sirop d'érable - sel - poivre -**

**Rincer les Saint-Jacques, les égoutter sur du papier absorbant.**

**Faire torréfier les amandes à sec au four à 150° (th.5). Laisser refroidir sur du papier absorbant, puis les hacher grossièrement. Réserver.**

**Retirer la peau des boudins et les couper en rondelles.**

**Dans une grande poêle faire fondre 20g beurre 1/2 sel. Lorsqu'il mousse faire dorer les Saint-Jacques 2 minutes par face tout en les arrosant de beurre. Saler et poivrer. Egoutter et réserver. Ajouter 10g de beurre dans la poêle et faire dorer 2 minutes les rondelles de boudin. Réserver au chaud dans le four à 50° avec les Saint-Jacques.**

**Déglacer la poêle avec le vinaigre et le sirop d'érable. Faire réduire sur feu vif en grattant les sucs de cuisson avec une spatule jusqu'à évaporation presque complète. Hors du feu ajouter le reste du beurre, mélanger bien pour obtenir une sauce homogène.**

**Répartir les Saint-Jacques et les tranches de boudin dans les assiettes à dessert chaudes, parsemer d'amandes concassées, napper de sauce. Servir aussitôt.**