

Poêlée de Saint-Jacques aux épices

Pour 2 personnes

- 10 noix de Saint-Jacques fraîches ou décongelés
- 1 cuillère à soupe d'épices à colombo
- 15g de beurre et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.



Servir : Chaud, avec une fondue de poireaux, et un verre de Chablis.

Variation

Utilisez du curry ou du ras el nout en remplacement du colombo.

- Faites fondre le beurre.
- Ecrasez les spéculos au pilon, jusqu'à obtenir une poudre, et mélangez avec le beurre.
- Répartissez cette préparation au fond d'un moule à tarte en une couche uniforme et bien tassée.
- Préchauffez votre four à 150°.
- Fendez la gousse de vanille en 2 et grattez l'intérieur avec un couteau pour récupérer les graines.
- Battez les œufs avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux, ajoutez les graines de vanille et le fromage blanc petit à petit en continuant à remuer.
- Versez le mélange sur la pâte de spéculos, et enfournez pour 60 minutes.

Conseils

Ne roulez pas les noix dans les épices, pour pouvoir garder la saveur des Saint-Jacques.