

Noix de Saint-Jacques rôties à la mangue

🍴 4 portions · ⌚ prep. 20m · 🕒 cuisson 12m

🥛 lait ● mollusques

Saint-Jacques saisies 1 minute par face, nappées d'une sauce mangue-coco onctueuse (coulis + dés de mangue, lait de coco, crème). Finition aux baies roses et pluches de cerfeuil. Entrée de fête rapide.

France

INGRÉDIENTS

□ mangue	1	□ noix de Saint-Jacques	16
□ oignon	1	□ huile	2 càs
□ beurre	30 g	□ mélange	
□ lait de coco	100 ml	□ baies	
□ crème liquide	100 ml	□ pluches	

PRÉPARATION

1. Couper la *mangue* en deux. Prélever la pulpe de part et d'autre du noyau et la couper en dés. En mixer la moitié finement pour obtenir un coulis. Réserver le reste des dés.
- Sauce mangue-coco —
2. Peler et émincer l'*oignon*. Le faire fondre dans une *poêle* avec le *beurre* à feu moyen jusqu'à ce qu'il colore légèrement.
3. Verser le coulis de mangue, le *lait de coco* et la *crème liquide*. Saler, poivrer, porter à ébullition et laisser frémir 5 minutes.
4. Ajouter les dés de mangue, mélanger, couvrir et maintenir au chaud sur feu très doux.
- Saint-Jacques —
5. Essuyer les *noix de Saint-Jacques* dans du papier absorbant.
6. Dans une autre *poêle*, chauffer l'*huile* sur feu vif et saisir les Saint-Jacques 1 minute par face.
- Dressage —
7. Répartir les Saint-Jacques dans des assiettes creuses et napper de sauce à la mangue. Assaisonner de *mélange* de poivre et *baies* roses au moulin. Décorer de *pluches* de cerfeuil.