

Coquilles Saint-Jacques au vinaigre balsamique.

Ingrédients

- 8 noix de Saint Jacques
- 2 gros poireaux coupés en fines rondelles(ne prendre que les blancs et seulement un peu de -vert)
- du beurre
- 6 c à s de vinaigre balsamique (vinaigre balsamique coloré)
- 2 ou 3 c à s de sucre
- vinaigre de pulpe de framboise à volonté
- sel et poivre du moulin
- noix de muscade moulue
- de la crème fraîche.
- Quelques feuilles de mâche avec sa vinaigrette faite avec du vinaigre de framboise.

Préparation

Faire suer les poireaux dans du beurre sans les faire colorer.

Saler poivrer et ajouter une pointe de muscade.

Laisser réduire pendant 10 minutes.

Ajouter la crème et réserver.

Préparer le glaçage balsamique.

Dans un poêlon, verser le vinaigre balsamique, le sucre, le vinaigre de pulpe de framboises et rectifier en sucre si c'est trop acide.

Laisser siroter pendant environ 1 à 2 minutes.

Réserver

Noix de Saint Jacques

Eponger les noix de Saint Jacques

Saler et poivrer au moulin

Les passer à l'huile d'olive avec un pinceau

Les cuire dans une poêle très chaude pendant une à 2 minutes de chaque côté.

Déposer dans une assiette 1 ou 2 c à soupe de poireaux fondus.

Y déposer les coquilles saint Jacques

Arroser de la réduction de vinaigre balsamique.

Ajouter les feuilles de mâche.