

# Noix de Saint Jacques à l'orange, poire caramélisée

## PLAT PRINCIPAL

Temps de préparation : 00:10:00

Temps de cuisson : 00:10:00

Coût : ★★★★★

Difficulté : ★★★★★

"

### INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

- 20 pièces de noix de Saint Jacques
  - 4 oranges de table
  - 2 poires Williams
  - 1 noisette de beurre
- Quelques feuilles de cresson



### PRÉPARATION

Peler à vif 2 oranges pour prélever les segments. Presser et passer au chinois les 2 autres oranges

Eplucher et tailler des palets de poire de 1cm d'épaisseur puis les faire cuire au beurre noisette et déglacer au jus d'orange.

Poêler les St Jacques dresser et décorer avec quelques sommités de cresson.