

Saint-Jacques au thé parfumé

Facile

Préparation : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Cher

180 cal/pers

Ingrédients pour 4 personnes

- 16 belles noix de Saint-Jacques
- zestes et jus d'une demi-orange
- zestes et jus d'un citron café (épicerie asiatique)
- 1 c.s. de thé Earl Grey à la bergamote
- 1 c.s. de miel d'acacia
- 1 c.c. de poivre de Sichuan
- huile d'olive

Faire infuser le thé dans 1 dl d'eau. Ajouter les jus des deux agrumes. Filtrer et garder le jus.

Saisir brièvement les noix de Saint-Jacques 5 minutes dans l'huile chaude, aller-retour. Réserver.

Déglacer la poêle avec le thé aux agrumes. Ajouter le miel et laisser réduire jusqu'à consistance sirupeuse.

Réchauffer brièvement les noix dans la sauce.

Servir nappé de sauce et assaisonné de poivre de Sichuan.