

Saint-Jacques rôties au Xérès

Ingédients (pour 6 personnes) :

- 30 grosses noix de Saint-Jacques,
- 60 g de beurre salé,
- 10 cl de Xérès,
- 2 c. à s. de vinaigre de Xérès,
- 2 c. à s. de farine,
- 1 c. à s. d'huile,
- 2 c. à s. de persil et cerfeuil ciselés,
- sel, poivre.

Préparation: 10 min. Cuisson: 10 min.

Saler, poivrer et fariner les noix de Saint-Jacques. Dans une poêle, les faire dorer 1 minute par face avec 20 g de beurre et l'huile. Ajouter les herbes, mélanger et réserver au chaud sur les assiettes de service.

Déglicer la poêle avec le Xérès et le vinaigre. Laisser réduire 5 minutes. Hors du feu, poivrer puis incorporer en fouettant 100 g de beurre bien froid coupé en parcelles. Napper les assiettes de sauce et servir aussitôt.