

PLAT DE FETES

Saint-Jacques snackées à la Réglisse

Pour 2 personnes :

6 noix de St-Jacques,
5 CS de crème fraîche,
1 CS d'huile d'olive,
5 gouttes d'Antésite Réglisse Anis,
2 bâtons de réglisse pour décorer

Faire préparer les Saint-Jacques par votre poissonnier. Les rincer pour éventuellement ôter du sable et les sécher délicatement.

Dans une poêle en fonte (pour que les sucs accrochent), faire chauffer l'huile d'olive. Quand elle est bien chaude, saisir les Saint-Jacques et les faire cuire environ 2 minutes maximum de chaque côté, sinon elles deviendraient caoutchouteuses.

Réserver dans une assiette. Ajouter dans la poêle la crème fraîche et l'Antésite, bien mélanger. Quand la crème est chaude, ajouter les Saint-Jacques, juste le temps de les enrober de la sauce, et servir immédiatement. Décorer avec un bâton de réglisse.