

# Noix de Saint-Jacques au beurre d'agrumes & purée aux girolles



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

20 minutes



REPOS

Non



CUISSON

25 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT :

### POUR LES SAINT-JACQUES AUX AGRUMES

- 8 noix de Saint-Jacques avec leur corail
- 1 noix de beurre
- 2 clémentines

### POUR LA PURÉE AUX GIROLLES

- Des pommes de terre
- Du lait (de vache ou de soja)
- 1 noix de beurre
- Du sel de guérande
- Du poivre 5 baies
- Une quinzaine de girolles
- Une noisette de beurre



Épluchez les pommes de terre, coupez les en gros cubes et faites-les cuire une quinzaine de minutes dans une casserole d'eau bouillante salée.

Pour savoir si elles sont cuites, enfoncez un couteau dans une pomme de terre. S'il s'enfonce facilement, c'est bon.

Pendant ce temps, récupérez les zestes et le jus des clémentines et réservez les dans un bol.

Écrasez grossièrement les pommes de terre à l'aide d'un presse-purée.

Faites tiédir le lait puis versez un petit peu de lait et le beurre sur les pommes de terre et mélangez.

Écrasez de nouveau les pommes de terre jusqu'à la texture souhaitée (moi j'aime bien quand il reste des petits morceaux de pommes de terre).

Ajoutez du lait au fur et à mesure tout en mélangeant jusqu'à avoir la consistance que vous désirez.

Salez et poivrez à votre convenance.

Couvrez la casserole avec un couvercle de façon à ce que la purée reste chaude.

Rincez vos noix de saint-jacques à l'eau froide et essuyez-les délicatement avec un sopalin.

Faites chauffer une poêle à feu fort et déposez-y le beurre.

Déposez-les saint-jacques dans la poêle et faites-les revenir 2 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Dressez-les dans les assiettes en laissant le jus des saint-jacques dans la poêle (qui reste sur le feu vif).

Déglacez le jus des saint-jacques avec le jus et les zestes des clémentines.

Lorsque la sauce épaissit, versez-la sur les noix de saint-jacques.

Faites revenir les girolles quelques minutes minutes dans la même poêle avec une noix de beurre.

Servez la purée dans les assiettes et déposez dessus les girolles.