

Noix de St Jacques sautées au beurre et à la sauce soja

Accord du sommelier



Le mariage du Sancerre blanc avec les coquillages est toujours une réussite.

Servir entre 10 et 12°C



INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

- 12 à 16 (300 g) noix de Saint Jacques
- 10 ml de sauce soja
- 30 g de beurre
- Quelques brins de ciboulette
- 4 pointes d'asperge

PRÉPARATION

1. Sécher les noix de Saint Jacques avec quelques feuilles de papier absorbant.
Hacher finement la ciboulette.

2. Faire cuire les asperges dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient légèrement fermes.
Saupoudrer d'une pincée de sel et couper en petits morceaux.
Faire fondre 10 g de beurre dans une poêle à feu moyen, faire brièvement sauter les asperges et les retirer de la poêle.

3. Mettre le beurre restant dans la poêle et chauffer à feu moyen. Lorsque le beurre fond et commence à légèrement brunir, ajouter les noix de Saint Jacques, puis augmenter le feu et les faire dorer de chaque côté.

Enfin, ajouter la sauce soja, mélanger rapidement et éteindre le feu (la sauce soja brûle très facilement, assurez-vous donc de travailler rapidement.)

Disposer les noix de Saint Jacques et les asperges dans un plat. S'il reste de la sauce dans la poêle, la verser sur les noix avec une cuillère.

Décorer avec de la ciboulette hachée.

* Si vous ne parvenez pas à trouver des asperges, vous pouvez également utiliser d'autres légumes de saison tels que des champignons de toute sorte, des courgettes, des haricots verts ou des épinards.
Vous pouvez omettre la cuisson à l'eau bouillante pour les légumes qui peuvent être simplement sautés à la poêle.