

## *Saint-Jacques aux Chicons à l'Orange et aux Éclats de Pistache*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

### **Ingrédients:**

- CHICON(S)	4
- COQUILLES SAINT JACQUES	12 noix
- ORANGE(S)	2
- PISTACHES	1 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	2 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	30 g
- HUILE D'OLIVE	1 filet
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Pressez 1 orange.
- Coupez les chicons en 2, ôtez –en le cœur et émincez-les finement.
- Faites-les fondre dans 30 g de beurre chaud. Assaisonnez et ajoutez le sucre semoule. Laissez étuver doucement.
- Arrosez avec le jus d'orange et laissez caraméliser.
- Assaisonnez les Saint-Jacques de sel et poivre. Faites-les revenir dans une poêle très chaude dans un filet d'huile pendant 40 sec sur chaque face.
- Pelez à vif la seconde orange et coupez-la en dés.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Répartissez les chicons dans les cassolettes, ajoutez 3 noix par personne, quelques dés d'orange et un peu d'éclats de pistache.
- Enfournez (sans couvercle) pendant 6 minutes.
- Servez immédiatement avec du pain.