//

INGREDIENTS

- Des noix de Saint Jacques
- 25 grs de beurre salé + 25 grs de beurre salé
- 1 CAC de crème fraîche épaisse
- 2 échalotes
- Thym
- 4 à 5 CAS de vinaigre balsamique
-

PREPARATION

Hacher les échalotes, les faire suer dans 25 grs de beurre salé.
Dès qu'elle commence à cuire (sans colorer), ajouter le vinaigre balsamique.
Porter à ébullition et faire réduire légèrement.
Ajouter quelques brins de thym.
Laisser reposer.
Ajouter le reste de beurre dans la casserole, fouetter la sauce et ajouter une cuillère de crème fraîche pour lier l'ensemble.
Faire chauffer la plancha légèrement huilée.

Badigeonner les Saint-Jacques avec un peu d'huile d'olive.
Les faire cuire rapidement sur les 2 faces (extérieur juste grillé et intérieur quasi cru)
Déposer les Saint Jacques dans l'assiette en répartissant le beurre de balsamique par-dessus.

//

//