

## « Saint-Jacques à la vanille »



**Préparation : 30 mn - Difficulté : facile - Coût : élevé**

### INGREDIENTS (pour 4 personnes)

- 20 coquilles Saint-Jacques (noix et coraux)
- 30g de beurre
- 300g de carottes
- 1dl de Noilly Prat
- 2 gousses de vanille
- 100g de crème fraîche épaisse
- Sel, poivre

### PREPARATION

1. Epluchez et lavez les carottes.
2. Coupez-les en tronçon de 5 cm puis en très fins bâtonnets.
3. Faites fondre 20g de beurre dans une casserole et ajoutez les carottes, salez, poivrez. Couvrez et faites cuire à feu doux pendant 10 à 15 mn, elles doivent restées croquantes.

4. Faites fondre 10g de beurre dans une poêle et faites cuire les noix de Saint-Jacques à feu vif pour qu'elles caramélisent légèrement.
5. Comptez 1 à 3 mn par face. Une minute avant la fin de la cuisson, ajoutez les coraux, salez et poivrez. Réservez au chaud sur une assiette.
6. Versez le Noilly dans la poêle, ajoutez l'intérieur des gousses de vanille et faites cuire 2 mn à feu doux. Ajoutez la crème, salez, poivrez et faites réduire la sauce. Vérifiez l'assaisonnement.
7. Disposez un dôme de carottes au centre de 4 assiettes chaudes. Placez les noix et les coraux de Saint-Jacques autour, nappez-les de sauce vanille.

*Recette adaptée depuis une recette de Menus saveurs herbes & épices de Téléculisine.*