Noix de St Jacques compotée d'endives beurre d'oranges

INGREDIENTS:

Pour 4 personnes
- 4 endives
- 16 grosse noix de Saint-Jacques ou 32 petites
- 3 oranges sanguines
- 150 g de beurre
- 1/2 citron
- 1 pincée de sucre
- fleur de sel
- sel et poivre du moulin

PREPARATION:

Clarifier 100 g de beurre
Oter le cœur des endives situé à leurs bases. Les laver, les égoutter. Les émincer finement.
Presser le citron, récupérer son jus.
Chauffer 40 g de beurre clarifié dans une poêle et y déposer les endives émincées puis le jus de citron pressé. Saupoudrer de sucre. Cuire environ 20 minutes à feu doux jusqu'à ce que les endives soient tendres.
Assaisonner et réserver.
Presser les 3 oranges, récupérer le jus
Porter à ébullition dans une casserole jusqu'à l'apparition d'une consistance proche du sirop. Ajouter délicatement en plusieurs morceaux les 50 g de beurre restant.
Chauffer 30 g de beurre clarifié dans une poêle et y saisir rapidement les noix de Saint-Jacques (30 s à 2 minutes environ sur chaque face selon leurs grosseurs).
Sur assiettes chaudes ou en ramequin (facile à rechauffer) dresser un lit d'endives, y répartir les noix de Saint-Jacques. Parsemer de fleur de sel et déposer un cordon de beurre d'oranges sanguines.

Bonne dégustation.

Fabrice