

Noix de Saint-Jacques, endives, clémentines et radis blue meet

Ingrédients :

- 20 noix de Saint Jacques
- 4 endives blanches
- 1 radis chiogga
- 3 clémentines, 2 oranges
- 1/2 citron
- 15cl de bouillon de légumes
- 50g de beurre demi-sel, 2 c à s d'huile d'olive,
- persil
- sel, poivre, fleur de sel



Les étapes :

- *Coupez les endives en 2 dans le sens de la longueur et retirez la partie dure*
- *Pelez les clémentines et séparez-les en quartier. Pressez les oranges. Coupez le radis en fines lamelles.*
- *Faites chauffer deux cuillères à soupe d'huile d'olive et 20g de beurre dans une casserole. Ajoutez-y les endives blanches faites-les dorer pendant 5 minutes. Versez le jus d'orange, le jus d'un demi-citron ainsi que le bouillon de légumes. Couvrez et laissez cuire 20 minutes. Ajoutez les quartiers de clémentines et laissez cuire encore 5 minutes. Salez, poivrez et réservez au chaud.*
- *Faites chauffer 30g de beurre dans une poêle et faites snacker les noix de Saint-Jacques 1 minute de chaque côté. Salez, poivrez.*
- *Répartissez les endives, les clémentines et les noix de saint jacques dans 4 assiettes. Arrosez le tout de jus de cuisson des endives. Parsemez de fleur de sel, ajoutez une feuille de persil, poivrez et servez aussitôt.*

Sources <https://www.fish-and-shop.fr/recettes/noix-de-saint-jacques-endives-clementines-et-radis-chiogga/>