

# SAINT JACQUES RÔTIES, FENOUIL CONFIT, SAUCE AUX AGRUMES

 Nombre de personnes : 4 personnes

## INGRÉDIENTS

---

- 12 noix de Saint-jacques

### Pour la sauce aux agrumes

- 1 échalote
- 10 cl de vin blanc sec
- le jus d'un pamplemousse
- le jus de deux oranges
- 10 cl de crème fraîche
- huile d'olive

- sel, poivre du moulin

### Pour le fenouil confit

- 4 gros fenouils
- huile d'olive
- le jus d'une orange ½
- 2 cuillères à soupe de miel
- sel, poivre

## PRÉPARATION

---

### Pour la sauce aux agrumes

1. Ciseler finement l'échalote. La faire suer lentement dans le beurre, sans coloration.
2. Mouiller avec le vin blanc, porter à ébullition et laisser réduire quasiment à sec.
3. Incorporer alors le jus des agrumes, porter à ébullition puis laisser de nouveau réduire de moitié à petite ébullition.
4. Ajouter la crème puis laisser cuire à feu doux quelques minutes, jusqu'à ce que la sauce épaississe. Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.

### Pour le fenouil confit

1. Couper les extrémités des fenouils. Enlever la feuille extérieure (ou à peler) si nécessaire puis les émincer.
2. Dans une sauteuse mettre l'huile d'olive à chauffer et ajouter le fenouil. Faire revenir quelques minutes puis couvrir et laisser cuire une quinzaine de minutes à feu doux.
3. Ajouter ensuite le jus d'orange, le miel, saler et continuer la cuisson à découvert jusqu'à ce que le fenouil soit bien fondant et le liquide tout évaporé. Rectifier l'assaisonnement, réserver.
4. Faire revenir les Saint-Jacques dans une poêle bien chaude avec un peu d'huile d'olive et de beurre, deux à trois minutes de chaque côté..
5. Sur l'assiette de service, dresser le fenouil à l'aide d'un emporte-pièce. Disposer les Saint Jacques dessus. Terminer avec un cordon de sauce