

Saint-Jacques au bacon et aux pignons

Préparation :
20 minutes

Cuisson :
15 minutes

Difficulté :
Facile



**POUR
6 PERSONNES**



INGREDIENTS

- 18 noix de Saint-Jacques
- 18 tranches de bacon
- 2 oignons rouges
- 3 endives
- 300 g de fèves fraîches écosées
- 2 cuillères à soupe de pignons de pin
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- 1 branche de romarin
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 30 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- sel, poivre

PRÉPARATION

Peler et émincer finement les oignons. Laver les endives, retirer les premières feuilles et creuser le pied. Les découper en 8 dans la hauteur.

Entourer chaque noix de Saint-Jacques avec une tranche de bacon. Maintenir avec une pique en bois ou de la ficelle de cuisine.

Faire chauffer l'huile et le beurre dans une sauteuse. Sur feu moyen, faire sauter les endives, les oignons et les pignons de pin. Ajouter le sucre, le romarin, le thym, le laurier, sel et poivre. Mélanger, puis déposer dessus les Saint-Jacques. Couvrir et laisser cuire 10 minutes sur feu doux. Servir chaud.



Les pignons de pin proviennent des pommes de pin issus des pins parasol. Le principal pays producteur est la Chine.