

Noix de Saint-Jacques, compote de cœurs d'artichauts, beurre blanc aux agrumes et vanille

Nombre de personnes : 4

Ingrédients

- [20 noix de St Jacques](#)
- [1kg d'artichaut](#)
- [5 oranges](#)
- 350g de beurre

- [1 gousse de vanille](#)
- fleur de sel
- huile d'olive
- sel & poivre du moulin



Préparation de la compote de cœurs d'artichaut

Cuire les cœurs d'artichaut à l'anglaise dans 1L d'eau salée. Les égoutter puis les passer au presse-purée. Saler et poivrer, puis monter à feu doux avec 150 g de beurre. Réserver au chaud.

Préparation du beurre blanc

Presser les oranges et faire réduire jusqu'à l'obtention d'un sirop. Ajouter la gousse de vanille puis monter avec le reste du beurre.

Cuisson des noix de St-Jacques

Poêler les noix de Saint-Jacques à l'huile d'olive sur chaque face. Parsemer de fleur de sel.

Dressage

Dresser au centre de l'assiette la compote de cœurs d'artichaut, disposer autour les noix de Saint-Jacques et les recouvrir avec l'émulsion d'agrumes et de vanille.

