



NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES

ACCOMPAGNÉES DE SON CHÂTEAU DE
L'HYVERNIÈRE

Une suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas

NICOLAS



Préparation : 10min
Temps de cuisson : 5min

Niveau : Facile
Budget : Moyen

POUR 4 PERSONNES

- Noix de Saint-Jacques sans corail : 16
- Huile d'Olive Oliveraie de Larroque - Cuisson : 2 c.a.s
- Noix de beurre : 1
- Sel, Poivre

Déroulé de la recette

- Pour cette recette privilégier des noix de Saint-Jacques fraîches. Pour les surgelées, veiller à les sortir la veille au réfrigérateur, et les disposer sur du papier absorbant.
- Sur feu vif, faire chauffer le beurre et l'huile d'olive dans une grande poêle. Une fois bien chaude, y poser délicatement les noix de Saint-Jacques pendant 1 minute sur une face, puis sur l'autre face pendant 1 minute. Veiller à ce que ces dernières ne se collent pas, et que la poêle ne soit pas trop chaude, pour éviter qu'elles ne noircissent.
- Retirer-les de la poêle, et les disposer dans une assiette. Les assaisonner à votre convenance de sel et de poivre.

Elles peuvent-être accompagnées de légumes de saison et/ou d'une sauce légère.

Bon appétit !



Huile d'olive vierge extra dotée d'une puissance aromatique et d'une fraîcheur exceptionnelle, L'Oliveraie de Larroque EXTRAITE À FROID est issue de la variété Arbequine, Arbosana et de Picholine marocaine. Elle surprend par la délicatesse de son goût rond.



Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION DU CAVISTE

CHÂTEAU DE L'HYVERNIÈRE

AOP MUSCADET SÈVRE & MAINE

Nez gourmand sur la poire au sirop et la jasmin. En bouche, ce vin présente une attaque ronde et gourmande. Finale fruitée.

Pourquoi cette alliance ?

La palette aromatique de ce vin, et sa minéralité, feront de cet accord un mariage subtil et délicat.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur [recettes.nicolas.com](https://www.nicolas.com)