

Saint jacques, poire, gambas au miel-citron

Ingrédients pour 4 personnes :

12 coquilles Saint-Jacques décongelées
12 queues de gambas crues décortiquées
2 poires william
1 citron
1 cuillère à soupe de miel liquide
30 g de beurre 1/2 sel
Poivre du moulin

Préparation :

Peler et couper les poires en tranches.
Faire fondre le beurre dans une sauteuse, y rôtir les poires.
Lorsqu'elles sont dorées réserver au centre du plat de service.
Faire revenir les queues de gambas, réserver avec les poires.
Faire dorer les Saint-Jacques, les ajouter au plat.
Déglacer la sauteuse avec le jus du citron, ajouter le miel, chauffer 2 minutes, napper sur les poires, poivrer.

Servir chaud.

<http://deliceyes.over-blog.org>