

# Noix de saint jacques sur lit d'oignon à l'orange et crème au poivre

## Ingrédients pour 4 personnes :

16 noix  
1 gros oignon  
Le zeste d'une orange  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à soupe de cassonade  
Le jus d'une demie orange  
15 cl de crème liquide  
5 cl de calvados  
Sel, mignonnette de poivre

## Préparation :

Éplucher et émincer finement l'oignon.

Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile d'olive, ajouter les oignons et le zeste de l'orange, les faire compoter à feu doux et à couvert pendant 40 minutes.

Ajouter la cassonade et le jus d'orange, faire caraméliser à feu vif 5 minutes. Réserver au chaud.

Snacker les noix , saler, réserver au chaud.

Déglacer la poêle avec le calvados, ajouter la crème, saler et ajouter une cuillère à café de poivre concassé.

Sur chaque assiette, poser la compotée d'oignon, 4 noix, napper de crème.

Servir aussitôt.

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