

Saint-Jacques grillées, endives coriandre et orange



TEMPS DE PRÉPARATION

15 min

TEMPS DE CUISSON

1 h



TYPE DE PLAT

Entrée

CUISINE

Française



INGRÉDIENTS

- 8 belles Saint-Jacques
- 8 endives
- 1 c.à.c. de graines de coriandre
- 2 c.à.s. de beurre
- 1 c.à.s. de cassonade blonde
- Sel/poivre
- le zeste d'une orange

INSTRUCTIONS

1. Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, trappe ouverte, thermostat au maximum.
2. Faites fondre le beurre et revenir les endives. Lorsqu'elles sont colorées, mouillez avec un peu d'eau. Parsemez les graines de coriandre et la cassonade. Diminuez la température du thermostat du BBQ à 150°C (300°F). Couvrez et laissez cuire 30 minutes, couvercle du BBQ fermé.
3. Huilez les Saint-Jacques et salez/poivrez. Retirez la poêle de la grille et augmentez à nouveau le thermostat au maximum. Faites griller les Saint-Jacques 30 secondes sur chaque face.
4. Dressez vos assiettes en posant les Saint-Jacques sur les endives. Parsemez les zeste d'orange hachés.



MOTS CLÉS

endives, orange, saint-jacques