

NOIX DE SAINT-JACQUES À LA VANILLE

A chaque fois que l'on évoque la vanille, on pense forcément à Tahiti ou à Madagascar. Mais saviez-vous que l'on en trouve également en Nouvelle-Calédonie? Moins médiatisée que ses consoeurs, elle n'en est pas moins parfumée. Et vous savez quoi ? Il y en a même chez mes parents, dans un petit coin de leur jardin. Si si! Ca fait quelques années que mon père cultive cette jolie orchidée, et la bichonne pour obtenir de belles gousses qui sentent bon le paradis. Il paraît que le processus entier (de la pollinisation jusqu'au séchage) dure 9 mois, tout comme pour un bébé! Lorsque ma mère m'en envoie par la Poste, c'est la fête dans ma boîte aux lettres! Je les garde précieusement jusqu'à Noël, pour les utiliser entre autres avec des noix de saint- Jacques. Eh oui la vanille est avant tout une épice, ne la réservez pas que pour la crème anglaise! Saviez-vous qu'elle faisait aussi des merveilles dans les plats salés? Si vous avez des suggestions, je suis tout ouïe!

[Imprimer](#)

NOIX DE SAINT-JACQUES À LA VANILLE

Auteur: Piment Oiseau

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 5 minutes

Temps total: 20 minutes

Pour 4 personnes

Ingredients

- 16 [noix de saint-Jacques](#) sans corail
- 4 gousses de vanille
- 3 échalotes ciselées
- 25 g de beurre
- 40 cl de crème fleurette
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel

Instructions

1. Fendre les gousses de vanille en deux dans le sens de la longueur, puis les gratter pour récupérer les grains. Mettre les noix de Saint-Jacques dans un bol et arroser avec l'huile d'olive. Saler et ajouter la moitié des grains de vanille. Mélanger pour bien les imprégner et laisser mariner 15 minutes au frais.
2. Couper les gousses en bâtonnets et yembrocher les noix de Saint-Jacques. Chauffer une poêle anti-adhésive et y faire dorer les brochettes, 1 minute sur chaque face. Réserver les brochettes sur une assiette dans un four chaud. Mettre le beurre dans la poêle et y faire dorer les échalotes pendant 3 min. Verser la crème et le reste des grains de vanille. Saler légèrement et faire frémir sur feu moyen, jusqu'à épaississement de la sauce.
3. Dresser la sauce en petits tas dans des assiettes et dresser les noix de Saint-Jacques au-dessus. Déguster sans attendre.

Astuce : Pour embrocher plus facilement les noix de Saint-Jacques, les transpercer au préalable avec un cure-dent. Vous pouvez accompagner vos Saint Jacques d'un écrasé
