



## *Noix de Saint Jacques aux épices marocaines et farandole de fenouil*

### *Liste des ingrédients* (pour 6 personnes)

18 noix de Saint Jacques (ou environ 100 g de pétoncles par personne)  
2 fenouils  
Graines de courge  
1 cuillère à soupe de ras el hanout  
Ciboulette  
Graines de sésame  
Graines de courge

### **Vinaigrette :**

20g de miel d'oranger  
Le jus d'un demi-citron vert  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
zestes d'une orange  
1 branche de thym  
Sel, poivre



### *Étapes successives de la réalisation*

Temps de préparation : 20 minutes - Temps de cuisson : 4 minutes

Mettre le miel dans une petite casserole et le cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'il ressemble à un caramel.

Hors du feu, ajoutez les zestes d'orange en julienne, le jus de citron vert, le thym, l'huile d'olive, salez, poivrez.

Posez une face des noix de St Jacques sur le ras el hanout (si vous utilisez des pétoncles, saupoudrez-les directement dans la poêle)

Chauffez une poêle avec de l'huile d'olive.

Posez les St Jacques, côté épices, sur la poêle. Ajoutez des graines de sésame.

Une fois colorées les retourner, salez avec de la fleur de sel et les cuire à feu moyen pendant 2 minutes

Déglacez avec un peu de vinaigrette.

Dressez les noix sur assiette et nappez de vinaigrette.

Pour le fenouil, le couper à la mandoline (ou au couteau en tranches très fines), le conserver au frais (réfrigérateur).

L'assaisonner avec la vinaigrette, ajoutez les herbes.

Dressez sur assiette puis ajoutez des graines de courge légèrement torréfiées.