

Noix de Saint-jacques sauce orange et avocat

Pour 2 PERSONNES

8 à 12 noix de saint jacques en fonction de la grosseur.

1 Avocat

2 oranges

1 cuillère à café de poivre Timut

1 cuillère à café de Maïzena

1/2 citron

Thym citron (pour la déco)

Gomasio

Riz Basmati

Huile d'olive

Fleur de sel

Poivre au moulin



Étapes

- Faire cuire le riz dans de l'eau salée, le rincer, l'égoutter puis réserver.
- Couper les oranges en deux. Presser 1 orange et demie puis couper la dernière moitié en suprêmes puis en morceaux. Réserver.
- Verser le jus d'orange dans une casserole. Diluer la Maïzena à froid dans le jus d'orange
- Ajouter le poivre Timut, puis cuire le jus d'orange, en remuant, jusqu'à ce que la sauce épaississe.
- Ajouter les morceaux d'orange, remuer et réserver à feu très doux
- Prélever la chair de l'avocat après l'avoir coupé en 2.
- Mixer à chair de l'avocat avec le jus d'un demi-citron, jusqu'à obtenir une crème
- Faire réchauffer le riz puis, saupoudrer, l'avocat, de Gomasio.
- Préparer les assiettes en mettant au centre, une grosse cuillère de crème d'avocat, faire un trou à l'intérieur,
- Ajouter sur le côté de l'assiette, une belle portion de riz, et ajouter un peu de sauce dessus, ainsi qu'autour de l'avocat
- Mettre un filet d'huile dans une poêle, puis lorsqu'elle est bien chaude, cuire les noix de st-jacques 2/3 mn. Saler et poivrer
- Disposer les noix de st-jacques sur les assiettes et servir Déguster aussitôt avec le reste de sauce

