



eno
MANUFACTURE
1909

Retrouvez toutes les recettes sur
www.plancha-eno.com

Noix de Saint-Jacques aux fruits de la passion à l'asiatique

Dorian Nieto

Pour 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 15 minutes

INGRÉDIENTS

20 noix de Saint-Jacques
2 fruits de la passion
2 cuil. à soupe de sucre en poudre
1 cuil. à café de sauce soja
½ piment oiseau (facultatif)
1 cuil. à soupe d'huile de colza
4 tiges de basilic thaï effeuillées

PRÉPARATION

1. Videz les fruits de la passion dans une petite casserole. Ajoutez le sucre en poudre avec 2 cuil. à soupe d'eau. Portez à ébullition puis baissez le feu et poursuivez à petits frémissements 2 ou 3 minutes. Filtrez le contenu de la casserole puis remettez dans la casserole. Ajoutez la sauce soja et éventuellement le piment et redonnez un bouillon très rapidement.
2. Faites chauffer la plancha à feu assez vif.
3. Versez l'huile sur la plancha et les noix de Saint-Jacques. Faites-les dorer rapidement de chaque côté puis arrosez-les avec la moitié de la sauce.
4. Déposez les noix dans une assiette, arrosez avec le reste de sauce puis terminez en parsemant les feuilles de basilic.