

Octobre - Mai

# St-Jacques aux fèves et aux clémentines



# Saint-Jacques aux fèves

## et aux clémentines



- Épluchez les fèves, faites-les cuire 3 minutes à l'eau bouillante salée et retirez les petites peaux.
- Lavez les clémentines et pressez-les. Émincez 1 demi-écorce finement.
- Faites fondre la moitié du beurre dans une sauteuse et faites-y dorer les noix de Saint-Jacques 2 minutes de chaque côté, salez-les et gardez-les au chaud. Rajoutez le jus dans la poêle avec le sucre et les zestes, faites bouillir et réduire des deux-tiers.
- Ajoutez les fèves et le reste du beurre puis les noix de Saint-Jacques juste le temps de les réchauffer. Poivrez et servez aussitôt.

**Préparation : 20 minutes**

**Cuisson : 10 minutes**

**Pour 4 personnes :**

12 grosses noix de Saint-Jacques

300 g de fèves fraîches ou surgelées

3 clémentines non traitées

2 pincées de sucre

75 g de beurre

Sel, poivre du moulin



**PAVILLON FRANCE** est la marque qui vous offre chaque jour le meilleur de la pêche française : plus de 200 espèces de poissons, coquillages et crustacés qui varient au rythme des saisons. Du bateau à l'assiette, c'est simple de savourer les produits de la pêche française avec Pavillon France.



Attention la coquille  
Saint-Jacques française  
n'est présente sur les étales  
que d'octobre à mai !



*Vous allez vous étonner !*

[www.pavillonfrance.fr](http://www.pavillonfrance.fr)