

Noix de Saint-Jacques sautées, croquant de pistache et pomme verte

Profitez de la pleine saison des Saint-Jacques pour réaliser cette recette. Anne du blog [Papilles et Pupilles](#) vous propose, pour le **Nouvel An**, des noix de Saint-Jacques sautées accompagnées de pistaches et de pommes vertes qui apporteront du croquant, de la texture et de la fraîcheur. La recette parfaite pour bien débiter cette nouvelle année ☐

- 4 Pers.
- 15 Min.
- 5 Min.

Ingrédients

- 12 noix de Saint Jacques
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra Bio
- 1/2 pomme verte
- 1 citron
- 4 cuillères à soupe de pistache
- 1 pincée de fleur de sel

Préparation

Lavez la pomme et épépinez-la. Coupez-en une petite moitié en brunoise, de manière à obtenir 4 cuillères à soupe de petits dés. Citronnez-les légèrement pour éviter qu'ils ne s'oxydent.

Concassez grossièrement les pistaches au couteau.

Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'**huile d'olive vierge extra Bio** dans une poêle à feu vif. Saisissez-y les noix de Saint-Jacques 2 minutes d'un côté puis 1 minute de l'autre. Les Saint-Jacques doivent être nacrées à l'intérieur.

Saupoudrez de fleur de sel.

Dressez 3 noix de Saint-Jacques par assiette et déposez sur le sommet de chacune d'entre elles des dés de pommes et de pistaches.

Servez immédiatement. Bon appétit !

Vous pouvez également vous inspirer de notre menu de Noël 2018

L'apéritif : Croquetas aux olives noires

L'entrée : Ceviche de langoustines, quinoa et pomelos

La soupe de Noël : Chaudrée de Noël aux moules

Le premier plat de Noël : Risotto au champagne et foie gras poêlé

Le second plat: Cailles à la purée de patates douces à l'huile d'olive vierge extra Bio

Le dessert : Cake à l'orange, au romarin et à l'huile d'olive Bio