

# les recettes d'Alice

## Poêlée de st jacques aux chicons



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



20 minutes



Facile

### INGREDIENTS

16 noix de st jacques  
8 endives  
1 échalote  
5 gr de sucre  
1 dl de vermouth

50 cl de fond de volaille  
2 dl de vin blanc  
150 gr de beurre

### MATERIEL NECESSAIRE

2 poêles

1 fouet

### PREPARATION ET REALISATION

1- Emincer les endives. Dans une poêle faire fondre 50 gr de beurre et faire colorer les endives avec le sucre. Ajouter le vermouth et le fond de volaille, assaisonner et cuire à couvert 20 min.  
2- Eplucher l'échalote et la ciseler. La mettre dans une casserole avec le vin blanc et faire réduire presque à sec. Incorporer petit à petit à feu doux 80 gr de beurre en fouettant bien. La sauce doit avoir l'aspect d'une mayonnaise. Ajouter ensuite un peu le jus de cuisson des endives, saler.  
3- Assaisonner les st jacques et les poêler dans 20 gr de beurre 3min de chaque côté.

### CONSEILS ET ASTUCES

Dresser les endives au centre des assiettes et déposer dessus les st jacques et entourer d'un cordon de sauce.

Alice Délice

