

[Imprimer](#)

Saint-Jacques poêlées au foie gras



Quantité	4 Personne(s)
Préparation	5 min
Cuisson	2 min
Coût de la recette	Abordable
Niveau de difficulté	Facile

Ingédients

pour Saint-Jacques poêlées au foie gras

- 16 noix de Saint-Jacques
- 8 tranches de foie gras cru
- 1 petite grappe de raisin blanc
- 2 c. à soupe de farine
- sel, poivre du moulin

Préparation

pour Saint-Jacques poêlées au foie gras

- 1 Coupez les tranches de foie gras en deux dans la largeur, passez-les dans la farine et mettez-les à cuire dans une poêle bien chaude, sans matière grasse.
- 2 Laissez cuire 1 minute de chaque côté. Réservez au chaud.
- 3 Gardez la graisse du foie gras dans la poêle et placez-y les noix de saint Jacques.
- 4 Cuisez 1 minute de chaque côté à feu vif. Salez et poivrez. Sortez les noix de la poêle.
- 5 Pendant que vous les disposerez dans les assiettes, mettez les grains de raisin à chauffer avec la graisse de cuisson du foie gras.
- 6 Disposez 4 noix de saint Jacques dans chaque assiette, recouvrez d'une demi tranche de foie gras cuite et disposez quelques raisins chauds autour.
- 7 Servez sans attendre.