

Brochette de Saint Jacques panée à la graine de Sésame

■ *Recette créée par Nadine Troussard, Chef au restaurant, le Relais de Pont d'Héry*

INGRÉDIENTS, 400 g environ de Noix, de Saint Jacques fraîches, 1 poignée de graines de sésame, sel, poivre, 1 cuillère à café de vinaigre de riz, ou balsamique, 1 cuillère à café de sauce soja, 40 g de beurre, 4 brochettes.



- 1 Salez, poivrez les noix de St Jacques, les paner avec les graines, piquez sur les brochettes.
- 2 Dans une poêle, mettre 30 g de beurre, cuire les noix à feu vif pour les colorer. Ajoutez la sauce de soja, le vinaigre et 2 cuillères à soupe d'eau. Cuire quelques minutes.
- 3 Rajoutez le petit morceau de beurre en fin de cuisson pour lier la sauce.

!Vin conseillé : L'Étoile ou Côtes du Jura, cépage Chardonnay-Savagnin, à servir entre 14° et 16°C.



Les accords parfaits

Les vins floraux du Jura rehaussent idéalement une quiche, un soufflé au fromage, un gratin ou un poisson grillé. Ils se marient à la perfection à une crémeuse poêlée d'escargots, des écrevisses ou à une coquille saint-jacques... Surprenez vos convives en les accompagnant d'une fine tranche de jambon cru du pays. Mais gardez-en pour le fromage !