



## **SAINT JACQUES AU TANDOORI SUR TATIN D'ENDIVES**



**Facile Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 30 mn pour les endives la veille**

**5 mn pour la sauce**

**2 mn pour les SJ**

**Pour 4 personnes:**

12 noix de Saint Jacques (noix seules sans le corail)

4 endives

¼ l de bouillon

4 pincées de sucre en poudre

½ brique de lait de coco

5 pincées de tandoori (3+2)

Un peu de beurre

1 càc d'huile d'olive

Sel et poivre

**La veille si possible:**

Parer les endives en enlevant le bout du pied et les couper en 2 dans le sens de la longueur.

Faire fondre le beurre dans une poêle et rouler les endives sur toutes leurs faces. Les saupoudrer avec le sucre en poudre et continuer la cuisson jusqu'à ce qu'elles caramélisent.

Ajouter le bouillon, saler et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les endives soient colorées et fondantes. Remettre un peu d'eau si nécessaire.

Réserver.

**Le jour même:**

**La tatin d'endives:**

Préchauffer le four à 180°.

Dans des moules à tartes individuels, disposer les endives en lamelles sur 1 cm d'épaisseur et les mettre à dorer pendant ¼ heure.

**La sauce tandoori:**

Chauffer les 3 pincées d'épices à sec environ 1 mn dans une casserole. Dès que le parfum se révèle, ajouter le lait de coco et porter à ébullition. Saler et laisse réduire. La sauce doit avoir la consistance d'une crème anglaise. Réserver au chaud.

**Les noix de Saint Jacques:**

Couper les noix de SJ en 2 dans l'épaisseur. Sur une face, les saupoudrer avec les 2 dernières pincées de tandoori avant de les poser du côté épicé dans une poêle à feu très vif en les laissant griller pendant 1 mn environ.

Les SJ étant peu épaisses, on fera une cuisson à l'unilatéral. Réserver.

**Dressage:**

Sur des assiettes chauffées à l'avance, retourner la tatin d'endives et l'arroser d'1 càc de sauce. Poser les lamelles de SJ, la face épicée étant sur le dessus comme des pommes sur une tarte. Entourer de quelques gouttes de sauce.