



Saint-Jacques aux fleurs d'hibiscus

09/05/2017 à 11h37

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 8 min

Pour 2 personne(s)

Ingrédients :

- 1 ½ cuillère à soupe de fleurs d'hibiscus séchées
- 6 coquilles St Jacques de bonne taille
- 1 grosse poire
- 1 morceau de gingembre épluché (2 cm)
- 1 verre de vin blanc (Chardonnay)
- 2 cuillères à soupe de beurre
- Sel -poivre

Préparation :

- Dans une casserole, faites chauffer le vin à feu doux puis ajoutez les fleurs d'hibiscus et le morceau de gingembre ;
- Amenez le vin à une légère ébullition et laissez réduire jusqu'à ce que le liquide soit sirupeux. Filtrez le liquide et réservez-le ;
- Après l'avoir épluché, coupez la poire en deux, retirez-en le cœur et coupez-la en fines lamelles ;
- Faites rôtir les lamelles de poire à feu moyen dans 1 cuillère à soupe de beurre ;
- Une fois les poires rôties et légèrement caramélisées, retirez-les de la poêle et réservez les ;
- Dans cette même poêle, rajoutez 1 cuillère à soupe de beurre et faites-y cuire les noix de Saint-Jacques à feu moyen (environ 1 minute et demi par face) ;
- Salez et poivrez ;
- Disposez les poires dans les assiettes puis déposez les noix de Saint-Jacques par-dessus ;
- Arrosez le tout de la réduction à l'hibiscus.