

# Saint-Jacques justes rôties , Chutney de fruits et son coulis

8 personnes



## Ingrédients :

- Beurre 50g +15g pour les st Jacques,
- Sucre (1 c à soupe),
- Sel (1 pincée),
- Huile d'olive (1 c à soupe),
- Poivre (1pincée),
- Vinaigre balsamique (2 c à soupe),
- Maïzena (2 c à soupe),
- Crème fraiche épaisses (1 c à soupe),
- 1 citronnelle, 2 cm de gingembre,
- 2 Carottes, 1 Courgette, 1 Mangue,
- 300g d'ananas, 1Orange pressée.

## Préparation du chutney :

1. Eplucher, laver et découper en petits dés les carottes, l'ananas, la courgette et la mangue, éplucher le gingembre et le tailler finement.

2. Dans une sauteuse. Faire fondre le beurre et ajouter les carottes, laisser cuire 2/3 minutes puis ajouter l'ananas, la courgette, puis la mangue et la citronnelle. Laisser cuire à feu doux 5 minutes, bien remuer ajouter le sucre, le vinaigre balsamique, le gingembre ainsi que l'orange pressée.

- Laisser cuire quelques minutes. *Le chutney doit rester ferme.*

3. Retirer du feu, égoutter et récupérer le bouillon obtenu. Vérifier l'assaisonnement, faire réduire de moitié, ajouter la maïzena et la crème.

- Mixer la sauce. *Réserver le tout au chaud.*

## Préparation des st jacques :

4. Assaisonner de sel et poivre les st jacques, les faire cuire 2 minutes de chaque côté dans une poêle avec un filet d'huile d'olive et une noix de beurre(15gr)

- Dresser dans l'assiette le chutney, les st jacques dessus et la sauce autour.

## Dressage :

5. Mettre le chutney au centre de l'assiette, poser 3 st jacques dessus et le coulis autour.