

## Saint-Jacques rôties accompagnées de semoule à l'orientale



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
150 g	Beurre Mycryo 100% cacao en pot 550 g CACAO BARRY	0202780
800 g	Couscous moyen BIO en sac 5 kg PANZANI	0062713
8 g	Mélange Raz el hanout en boîte 320 g LA CASE AUX EPICES	0044487
20 pièces	Pique en bambou 15 cm en boîte de 200 SOLIA	0212415
1.2	Préparation pour taboulé en boîte 3/1 BUITONI	0045107
30 pièces	Saint-Jacques	~

### Étapes de préparation

- 1 Cuire la semoule à la vapeur. Faire revenir la garniture en température jusqu'au frémissment.
- 2 Paner les saint-jacques au beurre de cacao et les saisir sur la plancha chaude.
- 3 Ajouter le raz el hanout à la garniture et remettre en température de dressage.
- 4 Pour le dressage disposer la semoule dans un assiettes creuses avec les St-Jacques et servir.

### Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Pays d'Oc Chardonnay blanc IGP en bouteille 75 cl LES HAUTS DE FLOREY