

## Noix de St-Jacques panées aux épices douces



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
100 grammes	Beurre de cacao Mycryo en sachet 675 g CACAO BARRY	0001851
10 grammes	Mélange d'épices thaï en boîte 240 g DUCROS	0022251
10 NOIX	Saint-Jacques	~
2 pièces	Patate douce fraîche	~
PM	Huile de tournesol	~
PM	Sel, poivre du moulin	~

### Étapes de préparation

- 1 Paner les noix de St-Jacques dans le beurre de cacao Mycryo avec le mélange d'épices thaï, réserver au frais.
- 2 Eplucher les patates douces puis les détailler en tranches régulières. Assaisonner de sel et de poivre avec de la matière grasse, les cuire au four à 170° pendant 15 minutes environ.
- 3 Snacker les noix de St-Jacques puis les déposer sur les tranches de patate douce et déguster.

### Astuce du chef

Pour cette recette, vous pouvez également utiliser des noix de pétoncles.

### 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.