  
 **Noix de Saint-Jacques aux clémentines**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/01/noix-de-saint-jacques-aux-clementines-p1070809-r.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 6 noix de** [**Saint-Jacques**](https://recettes.de/saint-jacques) **(1)**  
**- 4 petites** [**endives**](https://recettes.de/endives) **(2)**  
**- 3** [**clémentines**](https://recettes.de/clementine)  
**- Huile d'olive**  
**- sel et Fleur de sel**  
**- Poivre blanc**

Exprimer le jus d'une clémentine.  
[**Peler les 2 autres à vif**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) et en [**retirer les suprêmes**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/).  
Nettoyer les endives et en retirer le cœur dur.  
Détailler les endives en lanières dans le sens de la longueur.  
Les mettre dans une poêle avec un filet d'huile chaude et ajouter le jus de la clémentine.  
Saler légèrement.  
Faire braiser les endives en remuant souvent jusqu'à ce qu'elles soient cuites mais encore légèrement croquantes.  
Ajouter les suprêmes de clémentine (j'ai gardé les plus jolis pour la présentation).  
Vérifier l'assaisonnement. Garder au chaud.  
Au moment du repas, [**snacker**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les noix de Saint-Jacques dans une poêle sèche, environ 1 minute sur chaque face   
Disposer un lit d'endives aux clémentines dans des assiettes chaudes.  
Poser dessus les noix de Saint-Jacques, les asperger d'une goutte d'huile d'olive (3),   
et les poudrer de quelques grains de fleur de sel et de poivre.  
Décorer avec les suprêmes de clémentine.  
Servir immédiatement.