



## Noix de Saint-Jacques poêlées à l'ail et au citron avec orzo au parmesan



Pour 4 personnes

### INGRÉDIENTS

300 g **d'orzo**  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
2 c. à soupe de beurre **non salé**  
2 gousses d'ail finement hachées  
120 ml de vin **blanc**  
75 g de parmesan **râpé**  
Zeste de 2 citrons  
½ c. à café de sel  
½ c. à café de poivre noir  
fraîchement moulu  
12 grosses **noix de Saint-Jacques**  
2 c. à soupe de persil finement  
haché

### À accompagner de :

Légumes verts, tels que des  
broccolinis  
Quartiers de citron

*Les allergènes sont indiqués en  
gras*

### PRÉPARATION

Verser l'orzo dans une grande casserole d'eau bouillante et laisser cuire pendant 9 minutes. Puis, égoutter en réservant 1 tasse d'eau de cuisson.

Faire chauffer la moitié de l'huile et du beurre à feu moyen dans une poêle. Ajouter l'ail et le faire revenir pendant 1 minute.

Verser le vin et le laisser bouillonner 3 minutes jusqu'à ce qu'il ait réduit de moitié. Ajouter l'orzo et bien mélanger. Ajouter ensuite le parmesan, le zeste de citron et la moitié du sel et du poivre. Mélanger à nouveau et laisser mijoter à feu doux.

Pour la cuisson des noix de Saint-Jacques : Faire chauffer le reste d'huile à feu vif dans une poêle.

Éponger les noix et les assaisonner avec le reste de sel et de poivre. Faire cuire dans l'huile pendant 2-3 minutes (jusqu'à ce qu'elles soient dorées) sans les déplacer.

Retourner les noix de Saint-Jacques et ajouter le reste de beurre dans la poêle. Poursuivre la cuisson encore 1 ½ à 2 minutes. Éteindre le feu.

Remuer l'orzo et le mouiller avec l'eau de cuisson réservée pour obtenir une consistance épaisse et crémeuse.

Transvaser l'orzo dans un plat et déposer les noix de Saint-Jacques par-dessus. Saupoudrer de persil et servir avec des légumes verts (on raffole des broccolinis à la vapeur) et des quartiers de citron.