

## SAINT-JACQUES TOUT JUSTE RÔTIES AUX MARRONS G

Craquez pour les [marrons glacés](#)

Préparation :  
5 minutes

Cuisson :  
2 minutes

Difficulté :

Coût :  
Assez cher



### INGREDIENTS

Pour 4 personne(s)

- 16 noix de Saint-Jacques bretonnes
- 8 marrons glacés
- 50 g de beurre
- 5 brindilles d'aneth (ou de cerfeuil)
- 1 filet d'huile d'olive
- les grains d'une gousse de vanille
- 1 jus d'orange

### PREPARATION

Lavez et ciselez finement l'aneth.

Poêlez les Saint-Jacques et les brisures de marrons avec le filet d'huile d'olive de chaque côté. Réservez-les au chaud.

Dans une petite casserole, disposez le beurre en morceaux. Fouettez-le pour faire une sauce. Incorporez les grains de vanille et le jus d'orange.

Disposez 4 noix de Saint-Jacques par assiette.

Saupoudrez-les d'aneth ciselé. Versez tout autour un cordon de sauce vanille.