**Ingrédients**

* ▢12 [noix de Saint Jacques](https://www.gourmandiseries.fr/ingredient/noix-de-saint-jacques/)
* ▢25 g de beurre
* ▢1 c. à soupe d' huile
* ▢2 [mandarine(s)](https://www.gourmandiseries.fr/ingredient/mandarine/) bio
* ▢fleur de sel
* ▢poivre du moulin type bundo sansho

**Instructions**

* ▢

Presser les mandarines pour récupérer le jus. Réserver.

* ▢

Dans une grande poêle, faire fondre le beurre et l'huile. Lorsque le beurre commence à buller, ajouter vos noix de Saint Jacques dans la poêle. (Je vous conseille de les déposer dans le sens des aiguilles d'une montre pour savoir lesquelles retourner en premier.)

* ▢

Faire dorer les noix de saint jacques sur une face puis les retourner pour poursuivre la cuisson de l'autre côté.

* ▢

Enlever les noix de Saint Jacques de la poêle et réserver.

* ▢

Déglacer la poêle avec le jus de mandarine. Faire réduire jusqu'à avoir une texture sirupeuse. Pendant ce temps, dresser les noix de Saint-Jacques dans votre assiette.

* ▢

Assaisonner les noix de Saint Jacques avec cette sauce. Saler et poivrer. Vous pouvez ajouter quelques zestes de mandarine bio si vous souhaitez ajouter un peu plus de goût d'agrumes.