Pablo Galvez

Entrées froides aux produits de la mer

Mariscal aux noix de saint-jacques

2h53	30 min	23 min	2h	421
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du ceviche

1. Porter une casserole d'eau à ébullition.
2. Décortiquer les crevettes puis les plonger dans l'eau bouillante. Laisser cuire 3 à 5 minutes.
3. Les égoutter à l'aide d'une passoire puis réserver.
4. Laver les moules et les palourdes à grande eau. Les gratter à l'aide d'un couteau d'office si des impuretés sont sur les coquilles.
5. Les rincer plusieurs fois en les remuant et en veillant à ne pas les laisser tremper dans l'eau. Eliminer les moules qui resteraient ouvertes.
6. Les mettre dans une casserole avec le vin blanc.
7. Ajouter quelques grains de poivre et le persil plat.
8. Couvrir puis laisser cuire jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent.
9. Une fois cuites, les débarrasser dans un saladier à l'aide d'une écumoire.
10. Les décoquiller puis replacer les chairs dans la casserole contenant le jus de cuisson.
11. Réserver au frais.

Étape 2

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le ceviche

- 160 g **Noix de Saint-Jacques**
- 400 g **Moules**
- 400 g **Palourdes**
- 160 g **Crevettes grises**
- 240 g **Oignon(s)**
- 1 branche(s) **Coriandre**
- 1 branche(s) **Persil plat**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 400 g **Jus de citron**
- 100 ml **Vin blanc**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**
- 50 ml **Huile de tournesol**
- 1 **Poivre noir**

Ingrédients pour le dressage

- 1 **Laitue(s)**

Finitions et dressage

1. Couper l'oignon en brunoise puis passer les dés sous l'eau froide.
2. Eplucher et hacher l'ail à l'aide d'un presse-ail puis réserver dans un saladier.
3. Ajouter le jus de citron et l'ail haché dans le saladier.
4. Assaisonner de sel et de poivre.
5. Sortir les moules et les palourdes du réfrigérateur et les égoutter à l'aide d'une passoire.
6. Conserver un peu de jus de cuisson pour la marinade.
7. Ajouter les noix de Saint-Jacques crues, les crevettes cuites ainsi que les moules et les palourdes dans le saladier contenant l'ail et l'oignon.
8. Bien mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.
9. Hacher le persil et la coriandre à l'aide d'un couteau éminceur puis les ajouter dans le saladier et remuer.
10. Verser un peu de jus de cuisson des moules et des palourdes ainsi que l'huile.
11. Réserver au frais pendant 2 h.
12. Servir le ceviche dans des coupelles puis décorer avec des feuilles de salade.
13. Le ceviche peut être accompagné de légumes par exemple.