

*Fruits de mer*

Coquilles saint-jacques crues au lait de COCO



1h 30 min 0 30 min 94

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les coquilles Saint-Jacques

12 unité(s) entière(s)
Coquille(s) Saint-Jacques
0.5 **Citron(s)**
2 c. à soupe **Lait de coco**
1 **Huile de sésame**
1 **Poivre**
1 **Sel**

Étape 1

Ouverture des coquilles Saint-Jacques

- 1 Poser les coquilles sur un torchon et les ouvrir à l'aide d'un couteau.
- 2 Préparer les coquilles Saint-Jacques.
- 3 Conserver les barbes pour réaliser un potage ou un fumet.
- 4 A l'aide d'un couteau d'office, enlever la charnière noire et le corail.
- 5 Enlever le boyau noir qui n'a pas très bon goût.
- 6 Couper le muscle.
- 7 Laver les coquilles à l'eau froide et réserver sur du papier absorbant.
- 8 Une autre façon d'ouvrir les coquilles St Jacques consiste à les placer 5 minutes sur la grille chaude du four. Elle s'ouvriront alors toute seules.

Étape 2

Découpe des noix

- 1 Tailler les noix de St Jacques en fines lamelles à l'aide

d'un couteau Eminceur. Réserver dans une assiette.

Étape 3

Finitions

- 1** Disposer les lamelles de noix de St Jacques dans une assiette de dressage.
- 2** Presser le jus du citron directement sur les noix.
- 3** Verser un filet d'huile de sésame et le lait de coco.
- 4** Assaisonner de poivre et de sel, recouvrir de film alimentaire et réserver 30 minutes au réfrigérateur.

Étape 4

Dressage

- 1** Retirer le film alimentaire de l'assiette et la servir telle quelle, bien fraîche.